



La Polygom



Format dintr-un amestec de gume arabice, selecționate plecând de la *Acacia verek* și *Acacia seyal*, Polygom participă la structura coloidală a vinurilor, cărora le conferă stabilitate și rotunjime



AVANTAJ ENOLOGIC

Guma Arabică este un coloid hidrofili secretat de anumite specii de *Acacia* cultivate în regiunea Sahel.

Utilizate în vin, ele au un efect «coloidal protector» și îmbunătățesc:

- ◆ stabilitatea materiilor colorante,
- ◆ prevenirea casării metalice și proteice,
- ◆ eficacitatea altor stabilizatori ca acidul metatartric.

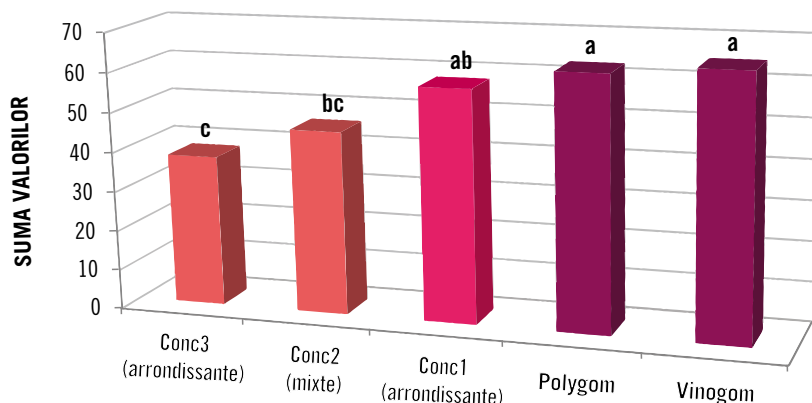
Anumite gume au câteodată un impact organoleptic direct asupra reducerii astringenței și a senzației de rotunjime și dulceații.

Acțiunea unei gume este puternic corelată cu structura sa și cu specia botanică de origine: *Acacia verek* (de stabilizare) sau *Acacia seyal* (de rotunjire). Polygom este un amestec de gume din aceste două specii, care combină efectele unei gume stabilizante cu cele ale unei gume care rotunjește, pentru a îmbina aspectul practic cu eficiența într-un singur tratament.

REZULTATELE TESTELOR



FIGURA 1 / CLASAMENT CRESCATOR «ROTUNJIME»
vin roșu Bordeaux, 2012



Testarea efectului de rotunjime al Polygom:

- Traament cu doza medie recomandată, degustare în aceeași zi
- Jurați: 18 experți degustatori (enologi)
- Proba senzorială: clasament de 5 modalități pe intensitatea crescândă a «rotunjimii»
- Retultate statistice: test Friedman semnificativ ($F = 11,96$; $X^2 = 9,49$)
diferențe semnificative între modalități și interval >15

Concluzie: Polygom a adus atâta «rotunjime» vinului tratat ca și gumele de referință pentru rotunjime.



IMPRESII DIN CRAME

◆ Încercare pe vin Syrah-Grenache 2013 (degustare după 7 zile de la tratament):

Au fost încercate patru produse de gume arabice și Polygom a întrunit unanim punctajul maxim la toți cei trei enologi ai cramei.

◆ Încercare pe vin Gamay 2013 (degustat după 48 ore de la tratament):

Polygom a fost preferat la degustare (juriu de șapte experți degustatori) în competiție cu alte două gume utilizate obișnuit în cramă.



UTILIZARE

Doza obișnuită de lucru:

- ◆ Vin roșu tânăr: 10 - 30 cL/hL.
- ◆ Vin roșu mai vechi de 1 an: 7 - 15 cL/hL.
- ◆ Vin alb și roze: 5 - 10 cL/hL..

Depozitare:

Conform fișei tehnice și indicațiilor de pe ambalaj.



Polygom permite cumularea efectului de **stabilizare** și de **rotunjime** a gumelor arabice într-un **tratament unic**.



AMBALARE

- ◆ Canistră de 22 Kg sau butoi de 132 Kg.



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92