

INSTANT GUM

**Goma arábica em pó obtida a partir da Acácia Verek
Previne os distúrbios e os depósitos coloidais.**

CARACTERÍSTICAS

A goma arábica provém da exsudação natural ou do descascamento de galhos lisos de árvores da família das Mimosáceas. A melhor goma arábica é obtida a partir da Acácia Verek ou Senegal.

INSTANT GUM é uma goma em pó, purificada, microgranulada, obtida a partir da Acácia Verek ou Senegal.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **INSTANT GUM** é um coloide estável, chamado “coloide protetor”. Ele tende a impedir o engrossamento das partículas, impedindo assim o aparecimento de distúrbios, turbidez e depósitos de natureza coloidal.
- **INSTANT GUM** evita assim a precipitação da matéria corante nos vinhos tintos e rosados, reduz os riscos de precipitação do bitartarato de potássio e limita os riscos de casse férrica.
- Pela sua constituição, **INSTANT GUM** dissolve-se quase que instantaneamente, sem formar grumos. Ao contrário de gomas líquidas, **INSTANT GUM** não adiciona SO₂.

APLICAÇÕES

- Recomendado para a estabilização de vinhos tintos, brancos e rosados
- A aplicação deve ser feita nos vinhos já colados e filtrados, de preferência antes do engarrafamento

DOSAGEM

5 a 20 g/hL de vinho límpido

A dose deve ser atribuída em função da instabilidade da cor do vinho. Para avaliar, faça um teste a frio (4 a 6 dias a +2 °C).

INSTRUÇÕES DE USO

Acrescentar **INSTANT GUM** depois de toda colagem e filtração.

Preparar uma solução de 10% ou 20 % com o vinho, depois incorporar esta solução de goma com a ajuda de um sistema de Venturi ou diretamente na cadeia de tiragem, mediante uma bomba dosadora.

O equipamento de produção do vinho deve estar perfeitamente limpo para evitar qualquer contaminação da mistura de vinho / goma. A concentração da mistura deve ser adaptada para que a viscosidade seja compatível para o bom funcionamento da bomba de dosagem.

Atenção: o tratamento com o calor dos vinhos pode levar ao desenvolvimento de um distúrbio.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

224/2014 – 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

INGREDIENTES

Goma arábica (E414). Não é derivada de OGM, não alergênico.

EMBALAGEM

Saco de 1 Kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Fora do gelo.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes da DLUO, da data de validade indicada na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.