

## ESSENCIAL PARA PREVENIR PROBLEMAS DE INSTABILIDADE

Solução de goma-arábica de elevada qualidade obtida de Acácia verek, caracterizada pelo seu poder rotatório levógiro e estabilizada com ácido cítrico e SO<sub>2</sub>.

A **READY GUM STAB** atua envolvendo as partículas coloidais e deste modo evitando que se consigam agregar em coloides de dimensões que possam causar problemas de instabilidade física. A **READY GUM STAB** é deste modo adequada para o tratamento de vinhos brancos, rosés, tintos e licorosos para prevenir turvação, floculação ou precipitações após o engarrafamento.

**READY GUM STAB** é particularmente eficaz em vinhos tintos para assegurar a estabilidade da matéria corante. A associação específica de goma-arábica e ácido cítrico, permite melhorar a ação protetora relativamente à casse férrica e casse oxidásica.

A natureza polissacáridea da **READY GUM STAB** contribui para uma melhoria sensorial do vinho, contribuindo com volume e suavidade.

A **READY GUM STAB** é compatível com os requisitos de filtração quando aplicada em vinhos com baixo índice de colmatagem. Esta goma tem baixa capacidade de colmatagem e não tem impacto negativo no desempenho dos equipamentos de filtração quando o intervalo entre a aplicação e a filtração é inferior a 24 horas.

### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos – Sulfitos > 10 mg/Kg. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Líquido amarelo claro

Composição: Goma arábica (E414) a 20,5%, ácido cítrico (E330) a 1% e dióxido de enxofre (E220) a 0,5%

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

- ▶ 30 a 60g/hL para prevenir a precipitação de matéria corante
  - ▶ 50 a 100g/hL para se obter o efeito sensorial desejado
- É aconselhada a realização de ensaios laboratoriais prévios para a determinação da dose adequada.
- Adicionar **READY GUM STAB** diretamente ao vinho “finalizado” antes ou após a última filtração que se realiza antes do engarrafamento.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1, 5, 25, 200 e 1000 Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.