



ARREDONDAMENTO, AUMENTO DE SUCROSIDADE E PERSISTÊNCIA ATENUA AMARGOR E ADSTRINGÊNCIA

READY GUM 20 É PRODUZIDO A PARTIR DE GOMA ARÁBICA DE ELEVADA QUALIDADE. O PROCESSO DE EXTRAÇÃO UTILIZADO RESULTA NUM PRODUTO COM ELEVADO NÍVEL DE LIMPIDEZ E ESTABILIDADE.

CONSIDERANDO A NECESSIDADE DE UMA ELEVADA ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL, A SELEÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS FOI CUIDADOSAMENTE CONDUZIDA PARA REDUZIR AO MÁXIMO OS NÍVEIS DE COLMATAGEM, MINIMIZANDO O IMPACTO DA ADIÇÃO DE READY GUM 20 NA FILTRABILIDADE DO VINHO.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Ready Gum 20 confere aos vinhos uma proteção eficaz para diversas formas de instabilidade química e física. A ação de **Ready Gum 20** envolve as micelas hidrofóbicas, impedindo a sua agregação e a formação de coloides com tamanho suficiente para causar problemas de precipitação.

A utilização de **Ready Gum 20** em vinhos brancos, tintos e fortificados minimiza a colmatagem dos sistemas de filtração, e contribui para a estabilidade coloidal dos vinhos minimizando fenómenos de floculação ou precipitação após o engarrafamento.

Em vinhos jovens marcados com excessiva adstringência, **Ready Gum 20** atenua a percepção da tanicidade excessiva e restabelece o correto equilíbrio dos aromas indesejados. Em vinhos equilibrados, mas com pouca estrutura, confere estrutura e amplitude.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS

Agente estabilizante (E414, goma arábica a 20,5%) e conservante (E220 SO₂ a 0,5%)

Líquido de cor amarelo claro, NTU < 20

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 40 a 100g/hL para evitar instabilidade tartárica

50 a 150g/hL para o efeito sensorial desejado

Máxima: ≤ 150g/hL e ≤ 400g/hL para vinhos fortificados

É recomendada a realização de ensaios laboratoriais para a determinação da dose mais adequada.

Adicionar **READY GUM 20** diretamente ao vinho pronto para o engarrafamento antes ou após a última filtração.

Garantir a homogeneização da aplicação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1, 5, 25 e 1100 Kg

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

Após abertura e parcial utilização garantir que a embalagem fica corretamente fechada e armazenada nas condições descritas acima.



ALERGÉNICOS: Sulfitos > 10mg/L expresso em SO₂. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.

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.