



## GOMA ARÁBICA ESTABILIZANTE FILTRÁVEL POR CARTUCHOS DE MICROFILTRAÇÃO

GOMA ARÁBICA DE ELEVADA QUALIDADE OBTIDA DE ACÁCIA SENEGAL E CARACTERIZADA POR UM PODER ROTATÓRIO LEVÓGIRO

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

- ▶ **READY GUM ELITE** atua como colóide protetor do ferro, cobre, matéria corante e coloidal.
- ▶ **READY GUM ELITE** confere aos vinhos uma proteção contra as várias formas de instabilidade química e física: envolve os colóides hidrofóbicos e impede que se agreguem para formar colóides de elevadas dimensões que possam provocar problemas de precipitação.
- ▶ **READY GUM ELITE** é adequada para o tratamento de vinhos brancos, rosés, tintos e licorosos sempre que se pretende evitar a precipitação de matéria corante ou outro fenómeno de origem coloidal após o engarrafamento.
- ▶ A natureza polissacarídica de **READY GUM ELITE** contribui igualmente para uma melhoria sensorial dos vinhos. A sua utilização permite reforçar a sensação de volume e diminuir sensações de amargor e adstringência.
- ▶ Em vinhos jovens caracterizados por uma adstringência excessiva, **READY GUM ELITE** atenua a tanicidade e restabelece o adequado equilíbrio gustativo. Em vinhos equilibrados mas ligeiramente magros esta goma promove estrutura e persistência.
- ▶ **READY GUM ELITE** é caracterizada pela aparência ligeiramente turva mas poderá ser utilizado mesmo quando é necessária uma filtração. A sua característica de baixa colmatação faz com que não impeça o desempenho dos filtros. Sugerimos a aplicação de **READY GUM ELITE** ao vinho “finalizado” antes ou após a última filtração que precede o engarrafamento.

### COMPOSIÇÃO

Estabilizante (E141 Goma arábica a 21%) e conservante (E220 Dióxido de enxofre a 0,5%)

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 30 a 80 g/hL para prevenir a instabilidade da matéria corante.

50 a 100 g/hL para o efeito sensorial desejado.

Máxima: ≤ 140g/hL e ≤ 380g/hL para vinhos fortificados.

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

Adicionar **READY GUM ELITE** diretamente ao vinho “finalizado” antes ou após a última filtração que precede o engarrafamento. Garantir a homogeneização do produto após a sua aplicação.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1, 5, 25 e 1000 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 SO<sub>2</sub>. 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.