



A. FREITAS VILAR

FILTRAÇÃO / SULFITANTES /
CLARIFICANTES / ESTABILIZANTES
/ LEVEDURAS / BIOTECNOLOGIA /
ENZIMAS / NUTRIENTES / TANINOS

ESTABILIZANTE DE BEBIDAS SOFTGUM

Características:

SOFTGUM é uma solução de gomas-arábicas (extraídas das árvores do tipo Seyal) originárias do sudão estabilizada com SO₂. Apresenta um desvio polarimétrico positivo.

A escolha selecionada das matérias-primas para a produção da goma **SOFTGUM** e o processo produtivo tecnológico evoluído fazem com que esta apresente uma elevada eficácia na estabilização de vinhos contra as precipitações corantes, estabilizando os polifenóis. O poder para o arredondamento dos taninos é superior as restantes gomas.

SOFTGUM exerce uma ação protetora e estabilizante sobre os coloides hidrófilos do vinho, não os deixando aglutinar, permitindo estabilizar os vinhos tintos ao nível da cor, conseguindo uma diminuição da sua adstringência, levando ao amaciamento e untuosidade dos mesmos, melhorando a sua estrutura.

Usando **SOFTGUM** com o ácido meta-tartárico **Oltre 40**, melhora de modo notável a ação contra as precipitações de bitartarato de potássio, prolongando no tempo a sua eficácia.

Visto **SOFTGUM** ser uma solução líquida, pode ser adicionada diretamente ao vinho pronto para engarrafamento. No caso de uma filtração posterior, adicionar ao vinho 48 horas antes da filtração.

Certificado de Qualidade:

Os produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para diretiva 2008/84/CE conforme o Códex Enológico Internacional pelo Reg. CE 606/2009.

Os materiais usados para a produção do produto final não contêm Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) nem sujeito a radiação ionizante.

O produto comercializado não foi produzido com alimentos ou seus derivados que representam a maioria das reações alérgicas e intolerâncias nos seres humanos conforme listado no Reg. 1169/2011.

Dose de utilização:

10 - 30 g/hL	Estabilização tartárica*
50 - 150 g/hl	Amaciar e arredondar

*Com ácido metatartárico oltre 40
E414

Instruções de utilização:

Adicionar **SOFTGUM** diretamente ao vinho depois da última filtração ou durante o engarrafamento por intermédio de uma bomba doseadora.

No caso de uma filtração posterior, adicionar ao vinho 48 horas antes da filtração.

Nota importante: se a concentração de goma arábica não for suficiente, aparecem separações na rede coloidal. Pontes de água são formadas entre as moléculas de goma arábica, e o efeito protetor é gradualmente reduzido: pode dar resultado a uma turbidez indesejável através da floculação das partículas coloidais.

Apresentação:

Embalagem de 25 Kg

Embalagem de 1100 Kg

Conservação:

Armazenar a embalagem num local seco e fresco, longe de fontes de calor.

Uma vez aberta a embalagem deve ser usada rapidamente.

FTSOFTGUM21062022

Sede:

Rua da Fraternidade Operária 27 A/B
1950-137 Lisboa
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Laboratório:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC
5070-050 Alijó
Telf. : 259095809
lab@afreitasvilar.com