



A. FREITAS VILAR

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

ESTABILIZANTE DE BEBIDAS SUPERGUM

Características:

A **SUPERGUM** é uma solução de gomas-arábicas, extraída de acácias Verek e Seyal (originárias do sudão) em proporções equilibradas, estabilizada com SO₂. É um estabilizante polivalente completo podendo ser usado em vinhos tintos, brancos e rosés.

A **SUPERGUM** tem capacidade de estabilizar polifenóis refletindo-se na redução da agressividade dos taninos no vinho bem como no aumento e estabilidade dos mesmos. É ainda capaz de quelar e estabilizar os metais no vinho evitando assim as casses férrica e cúprica.

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

Em resumo as vantagens do uso de **SUPERGUM** são:

- Estabilização da matéria corante nos vinhos tintos;
- Estabilização coloidal prevenindo precipitações de cristais de tartarato;
- Diminuição de riscos de casses nos vinhos.
- Atenuação da adstringência;
- Aumento do volume de boca;

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*
30 - 50 g/hl	Estabilização proteica e casse cúprica
50 - 80 g/hl	Estabilização de matéria corante
50 - 100 g/hl	Impedir casse férrica
50 - 150 g/hl	Amaciar e arredondar

*Com ácido metatartárico Oltre 40
E414

Instruções de utilização:

Visto **SUPERGUM** ser uma solução líquida deve adicionar diretamente ao vinho depois da última filtração ou durante o engarrafamento por intermédio de uma bomba doseadora.

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

Antes da aplicação deve ser realizado um ensaio para se determinar a dose ideal.

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.

FTSUPERGUM21062022

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