

ESTABILIZANTE SOFTGUM

ESTABILIZANTE TARTARICO

COMPOSIÇÃO:

A **SOFTGUM** é uma solução de gomas-arábicas extraídas das árvores do tipo Seyal (aprx. 25%) estabilizada com E220 dióxido de enxofre (aprx. 0,3%).

CARACTERÍSTICAS:

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 prevenção da precipitação tartárica. Promove a estabilidade do bitartarato de potássio e em vinhos com baixo ou moderado grau de instabilidade substitui os processos físicos tradicionais de estabilização.

A nível sensorial reduz a adstringência, suavizando os taninos, melhora a estrutura e diminui o amargor.

A **SOFTGUM** pode ser utilizada sem preocupação de contaminação microbiológica, podendo ser aplicada depois da microfiltração.

Esta goma possui ainda baixo efeito colmatante, sendo possível a sua aplicação antes da microfiltração.

APLICAÇÃO:

- Indicado para estabilização tartárica em vinhos prontos a engarrafar;
- Melhora a estabilização coloidal;
- Diminuição da adstringência e amargor, e melhoramento da suavidade.

DECLARAÇÕES DE QUALIDADE:

Matéria-prima em conformidade com o Reg. (EU) 231/2012 e Codex Enológico Internacional.

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e aprovados para uso pelo Reg. (EU) 934/2019.

DOSE DE UTILIZAÇÃO:

50 – 150 mL/hL	Estabilização tartárica
50 – 100 mL/hL	Melhoramento sensorial

*100 mL/hL de **SOFTGUM** aumenta o teor de SO₂ em cerca de 3 mg/L

**A dosagem máxima de goma arábica é de 30 g/hL (matéria seca ; Eur-Lex)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

Antes de aplicar **SOFTGUM** garantir que o vinho se encontra clarificado, filtrado e límpido. Devido ao seu baixo efeito colmatante e estabilidade microbiológica pode ser aplicado antes e após a microfiltração.

Antes da aplicação deve ser realizado um ensaio para se determinar a dose ideal, a eficácia da estabilização corante e o impacto no Índice de Colmatação do meio filtrante.

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 1, 5, 25 Kg

Embalagem de 1100 Kg

ARMAZENAMENTO:

Armazenar a embalagem num local seco, fresco e livre de odores. Temperatura de armazenamento > 10°C.

Embalagem aberta: selar e manter conforme acima indicado.

As informações acima descrevem exclusivamente os requisitos técnicos do produto e baseiam-se no nosso conhecimento e experiência atuais. É da responsabilidade do utilizador o uso adequado segundo a ficha de segurança.

FTSOFTGUM08022026

Sede:

Complexo Industrial da Granja Armazém C5
2625-717 Vialonga
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Norte:

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