



EV GUM

GOMA ARÁBICA PARA ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL DOS VINHOS

COMPOSIÇÃO



Goma arábica (E414) 22%, ácido cítrico (E330) 3,5%, anidrido sulfuroso (E220) 0,5% e água desmineralizada q.b. a 100%.

CARACTERÍSTICAS



A goma arábica é um polissacarídeo complexo, com elevado peso molecular e grande poder estabilizante, das precipitações coloidais.

EV GUM é obtida de matérias-primas hidrolisadas, sem impurezas, de aspeto límpido e quase incolor.

O anidrido sulfuroso presente na forma molecular, contribui para a prevenção das oxidações.

A solução é estéril.

Sendo um coloide hidrófilo estável, a EV GUM forma uma camada protetora à volta dos coloides hidrófobos, não permitindo que estes últimos se agreguem e provoquem turbidez no vinho.

APLICAÇÕES



EV GUM é utilizada como coloide protetor e portanto, possui uma ação preventiva em relação às precipitações coloidais dos vinhos, tais como as alterações de diversas cassetes: férrica, cúprica, proteica e fosfato férrica; a EV GUM também possui uma ação protetora, relativamente às precipitações das substâncias corantes.

Estabilizando o estado coloidal de forma eficaz, melhora-se a sensação de redondez e suavidade na boca.

A elevada pureza do produto permite efetuar dosagens elevadas, sem alterar os índices de filtrabilidade dos vinhos.

A adição de EV GUM deve ser feita preferencialmente em vinhos límpidos e pouco antes do engarrafamento.

O uso de EV deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



EV GUM

GOMA ARÁBICA
PARA ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL DOS VINHO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

EV GUM é uma solução pronta a usar. Adicionar diretamente ao produto a tratar assegurando uma adequada homogeneização, poucas horas antes da filtração final. Utilizar EV GUM apenas em vinhos proteicamente estáveis.



DOSES

50-100 g/hl em vinhos brancos e tintos.
AVISO: 100 g/hl de EV GUM cedem ao vinho 5 mg/l de anidrido sulfuroso e 35 mg/l de ácido cítrico.



EMBALAGEM

IBC de 300 Kg e 1.000 Kg.



CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco, fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.