

FLASHGUM

ESTABILIZAÇÃO

Goma arábica de dissolução instantânea
Acácia tipo Kordofan ou Verek

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

A goma arábica utilizada, proveniente da goma Kordofan, goma proveniente da Acácia Verek e que apresenta a melhor eficácia como agente protector de soluções coloidais.

A estrutura porosa das partículas de **FLASHGUM** permite uma dissolução imediata no vinho a estabilizar.

A goma arábica por ser um agente protector das soluções coloidais permite manter em suspensão as moléculas susceptíveis de flocular após o engarrafamento, ou após a operação de "dégorgement" dos vinhos efervescentes (em particular os vinhos rosés).

FLASHGUM é utilizada como tratamento preventivo das precipitações de matérias corantes, de casses cúpricas e férricas. **FLASHGUM** limita também as precipitações tartáricas (unicamente em reforço da acção do ÁCIDO METATARTÁRICO).

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **FLASHGUM** no vinho a estabilizar imediatamente antes do engarrafamento ou no licor de expedição antes do "dégorgement".

Efectuar uma boa homogeneização do vinho ou do licor.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- Em vinhos tranquilos : 12 g/hL
- Em vinhos efervescentes : 10 g/hL

No volume de licor necessário para a dosagem de 100 garrafas.

NOTA : Estas doses são fornecidas a título indicativo.

E sempre necessário efectuar um ensaio prévio em laboratório.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg, 5 kg,
- 25 kg

Conservar num local seco, bem ventilado, isento de odores, a uma temperatura inferior a 25 °C.

O melhor período para a utilização de **FLASHGUM** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.