

# FLASHGUM R

## ESTABILIZAÇÃO

Goma arábica de dissolução instantânea, Acácia tipo Seyal

### APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

**FLASHGUM R** é uma goma arábica em pó proveniente da Acácia tipo Seyal.

Os polissacáridos 100 % naturais permitem uma diminuição da adstringência e um aumento da sensação de volume e de redondez em boca.

**FLASHGUM R** é também utilizada como colóide protector para estabilização dos compostos fenólicos.

Os seus efeitos são imediatos e têm um efeito prolongado.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

**FLASHGUM R** pode ser adicionada directamente durante o engarrafamento.

Para vinho a ser filtrado (filtração superior a  $0,65 \mu\text{m}$ ), **FLASHGUM R** deve ser incorporada ao vinho 72 horas antes da filtração homogeneizando cuidadosamente.

É necessário em todos os casos uma homogeneização.

A dissolução no vinho é instantânea. É sempre possível preparar uma solução em água a 20 %.

Vinhos estagiados em barricas.

**FLASHGUM R** deve ser adicionada no depósito e homogeneizada imediatamente antes do enchimento das barricas.

### DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 10 a 30 g/hL.

A goma arábica não tem dose máxima legal.

NOTA : As doses de aplicação são fornecidas a título indicativo.

É aconselhável efectuar um teste prévio em laboratório para definir a dose que melhor se adequa.

### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg,
- 25 kg

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

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