

GOMME ARABIQUE 300

ESTABILIZAÇÃO

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

GOMME ARABIQUE 300 é uma solução de goma arábica filtrada e sulfitada.

A goma arábica utilizada - Kordofan, goma proveniente da Acácia Verek e da Seyal é bastante eficaz como agente protector de soluções coloidais.

A goma arábica é utilizada como tratamento preventivo.

As precipitações das matérias corantes instáveis, das cases cúpricas e férricas, das precipitações tartáricas reforçam a acção do ÁCIDO METATARTÁRICO.

A **GOMME ARABIQUE 300** permite igualmente suavizar os vinhos tintos.

MODO DE UTILIZAÇÃO

A adição de **GOMME ARABIQUE 300** deve ser efectuada em vinhos clarificados antes do enchimento.

É aconselhada a utilização de uma bomba doseadora.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- De 4 a 7 cL/hL de vinho.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- 22 kg
- 1100 kg

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

O melhor período para a utilização de **GOMME ARABIQUE 300** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.