

GOMME FRAÎCHEUR

Preparação à base de goma-arábica
Para estabilização coloidal com um adicional de frescor

CARACTERÍSTICAS

GOMME FRAÎCHEUR é uma preparação à base de goma-arábica de alta qualidade. Possibilita obter uma solução quase incolor, com um nível de turbidez muito baixo.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- **GOMME FRAÎCHEUR** participa na estabilização coloidal dos vinhos, impedindo a formação de coloides que podem causar a formação de turbidez no vinho.
- **GOMME FRAÎCHEUR** possibilita realizar uma correção tardia e ao mesmo tempo confere redondez e frescor ao vinho.
- **GOMME FRAÎCHEUR** tem um impacto insignificante sobre o índice de colmatagem do vinho, ela pode ser adicionada antes ou depois da filtração sobre membrana.

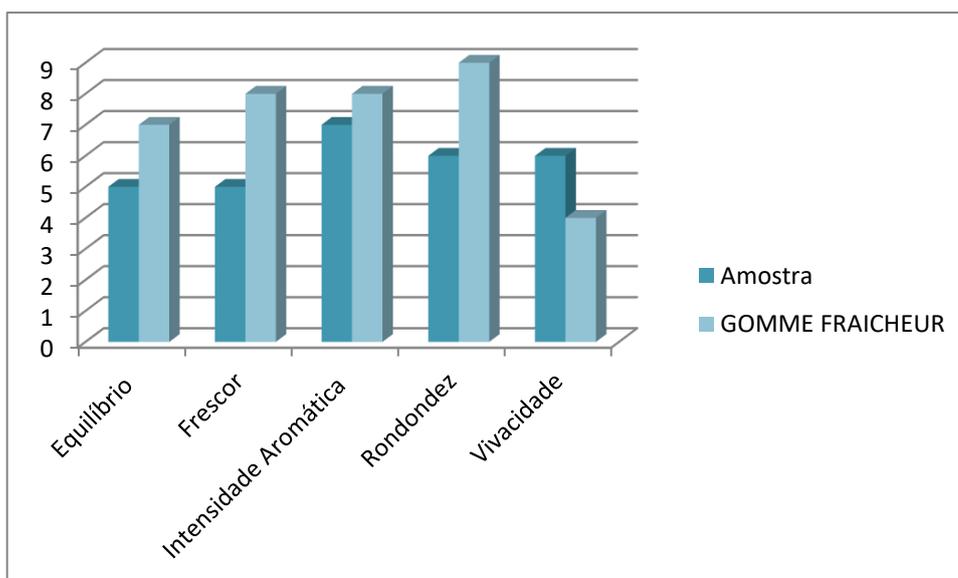


Gráfico : degustação comparada de um Chardonnay IOP Pays d'Oc branco e o mesmo vinho com adição da **GOMME FRAÎCHEUR**.

APLICAÇÕES

- Melhora a estabilidade de vinhos tintos, brancos e rosés.
- Melhora as qualidades organolépticas do vinho, preserva o frescor.
- A aplicação deve ser feita sobre vinhos colados e filtrados, de preferência antes do engarrafamento.

DOSAGEM

Doses médias de uso: 10 cl/hL a 40 cl/hL.

A dose deve ser escolhida em função da instabilidade da cor do vinho. Efetuar um teste no frio (4 a 6 dias a 4°C).

INSTRUÇÕES DE USO

GOMME FRAÎCHEUR é usada sobre vinhos clarificados e colados. **GOMME FRAÎCHEUR** pode ser adicionada antes ou depois da filtração com o auxílio de um sistema venturi. Para facilitar a incorporação no vinho, **GOMME FRAÎCHEUR** pode ser diluída previamente em 5 vezes o seu volume de vinho.

Atenção: o tratamento térmico dos vinhos pode levar ao desenvolvimento de turbidez.

Precauções de utilização:

Alérgeno: Sulfitos.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

CONDITIONNEMENT

Galões de 1 L e 20 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores. Fora do gelo. Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.