KORDOFAN

Goma-arábica em solução obtida a partir da Acácia Verek
Previne distúrbios e os depósitos coloidais.

CARACTERÍSTICAS

A goma-arábica é proveniente da exsudação natural ou do descascamento de galhos lisos de árvores da família das Mimosáceas. A melhor goma-arábica é de origem da Acácia verek ou senegal. **KORDOFAN** é obtida a partir de gomas de Acácia verek as mais puras oriundas da região africana do Kordofan. É uma solução a 290g/L de goma bruta estabilizada com 0.4% de SO_2.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- A excelente qualidade e a grande pureza de **KORDOFAN** lhe atribuem propriedades estabilizadoras notáveis.
- A goma **KORDOFAN** é um colóide estável, denominado "colóide protetor". Ela tende a prevenir o engrossamento de partículas e, com isso, impede o aparecimento de alterações e depósitos de natureza coloidal.
- **KORDOFAN** evita a precipitação da matéria corante nos vinhos tintos e rosados, reduz os riscos de precipitação do bitartarato de potássio e limita os riscos de casse férrica.

APLICAÇÕES

- Recomendada para melhorar a estabilização dos vinhos tintos, brancos e rosados
- A ser aplicada nos vinhos já colados e filtrados, de preferência antes do engarrafamento

DOSAGEM

2.5 a 5 cL/hL
A dose deve ser atribuida em função da instabilidade da cor do vinho. Para avaliar , faça um teste a frio (4 a 6 dias a +2 °C).

INSTRUÇÕES DE USO

KORDOFAN utiliza-se em vinhos já clarificados e colados. **KORDOFAN** pode ser acrescentado pouco antes da filtração (nas duas horas antes) ou após a filtração com a ajuda de um sistema de venturi. Para facilitar a incorporação no vinho, **KORDOFAN** pode ser previamente diluída em 5 vezes o seu volume de vinho.
Atenção : o tratamento com o calor dos vinhos pode levar ao desenvolvimento de um distúrbio.

Precauções de utilização :
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

INGREDIENTES

Goma-arábica selecionada E414 de densidade 1100, Estabilizante SO_2 E220 (0.4%). Não é derivada de OGM.

EMBALAGEM

Galões 20 L e
Tanques de1000 L

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.
Fora do gelo.
Embalagem aberta : utilizar rapidamente.
A ser utilizado de preferência antes do prazo de validade indicado na embalagem.

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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**