



Oenological Sensitivity

SWEETGUM®

Goma arábica filtrada e purificada

- Ficha Técnica -

Descrição:

SWEETGUM® é uma solução de goma arábica purificada e micro-filtrada obtida do exsudado da *Acácia Seyal*.

A adição de **SWEETGUM®** aos vinhos previamente colados e filtrados, permite melhorar a estabilidade coloidal dos vinhos, prevenindo assim as casses fêrrica e cúprica.

A capacidade protetora do **SWEETGUM®** é particularmente eficaz contra os polifenóis e proteínas em vinhos tintos e brancos, respetivamente.

Adicionalmente, **SWEETGUM®** contribui significativamente para a redondez, estrutura e volume de boca dos vinhos aos quais é adicionado.

A adição de **SWEETGUM®** permite melhorar a estabilidade tartárica dos vinhos devido à baixa da condutividade que induz.

O processo de fabrico de **SWEETGUM®** inclui diversas etapas de filtração, permitindo assim a sua adição ao vinho imediatamente antes da filtração, já que não altera significativamente o índice de colmatagem.

Características físico-químicas:

Solução purificada de goma arábica (E414) a $20 \pm 0.5\%$, estabilizada com dióxido de enxofre (E220) a 0.3%

Aspeto: Solução de cor ligeiramente amarelada

Densidade: $< 1.3 \text{ g/cm}^3$

pH: 3.0 ± 0.5

Poder rotatório: Positivo

Turbidez: $< 70 \text{ NTU}$

Aplicação:

SWEETGUM® deve ser adicionado aos vinhos previamente estabilizados e filtrados, imediatamente antes do engarrafamento, se possível com a utilização de um doseador automático.

SWEETGUM® pode interferir com qualquer processo de clarificação e estabilização posterior à sua aplicação.

A aplicação de 100mL/hL de **SWEETGUM®** contribui com cerca de 3mg/L de SO₂.

Dosagem:

40 a 150mL/hL para o aumento da estabilidade coloidal dos vinhos.

30 a 200mL/hL para uma significativa melhoria sensorial.

Embalagens:

SWEETGUM® está disponível em embalagens de 1kg, 5kg, 25kg, 240kg e 1100kg

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Alergénios - contém sulfitos ($> 10\text{mg/kg}$).

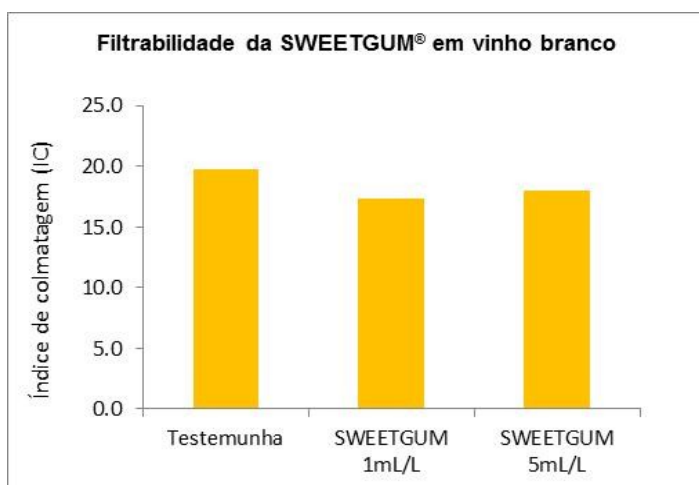
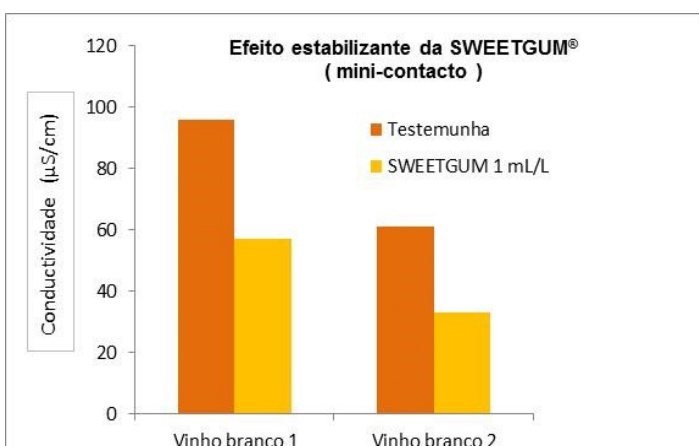
Produto em conformidade com o Codex Enológico e o Regulamento (CE) n° 606/2009.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

Armazenamento:

Manter o **SWEETGUM®** na sua embalagem original, em local fresco e seco afastado da luz direta do sol.



SAI
Rua Dr. José Bragança Tavares, 78/1
4580-593 Paredes
Tel/Fax: +351 255 783 066
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC096-D
2019-05-29