



BALANCEGUM®

Goma arábica filtrada e purificada

- Ficha Técnica -

Descrição:

BALANCEGUM® é uma solução de goma arábica purificada e microfiltrada obtida do exsudado da *Acácia Seyal* e *Verék*.

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

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

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

O processo de fabrico da **BALANCEGUM®** 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.

Embalagens:

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

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Alergénios - contém sulfitos (>10mg/kg).

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (CE) nº 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Características físico-químicas:

Solução purificada de goma arábica (E414) a 23% ± 0.5%, estabilizada com dióxido de enxofre (E220) a 0.2%.

Aspeto: Solução incolor ou ligeiramente amarelada.

Densidade (g/cm³): <1.3

Aplicação:

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

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

A aplicação de 100mL/hL de **BALANCEGUM®** contribui com cerca de 2mg/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.

Armazenamento:

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

SAI
Parque Industrial de Parada/Baltar
Rua B, Lote 18, 4585-013 Baltar
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.

TTC283-G
2021-03-19