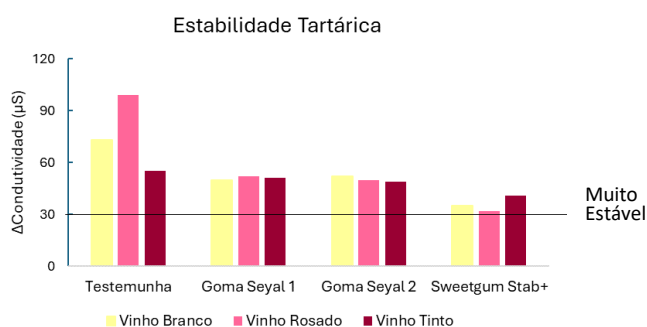


## Descrição:

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

**SWEETGUM®STAB+** devido à sua técnica especial de preparação, apresenta uma capacidade de estabilização tartárica muito superior a uma goma Seyal convencional. Permite um forte redução da condutividade no teste de mini-contacto tornando-os mais estáveis ao longo do tempo.

Não existe qualquer limitação ou incompatibilidade na aplicação de **SWEETGUM®STAB+** e carboximetilcelulose. Além disso, esta goma especial pode ser aplicada no vinho antes da filtração, já que não altera significativamente o índice de colmatagem.



## Embalagens:

**SWEETGUM®STAB+** 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.

## Composição:

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

Densidade ( $\text{g/cm}^3$ ): < 1.300

## Aplicação:

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

## Dosagem:

**50 mL/hL** para vinhos com condutividades entre 40 e 60  $\mu\text{S}$ .

**100 mL/hL** para vinhos com condutividades acima de 60  $\mu\text{S}$ .

**Nota:** Em vinhos muito instáveis ( $\Delta\mu\text{S}>90$ ), a **SWEETGUM®STAB+** não substitui outros tratamentos.

## Armazenamento:

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