



SUPRAGUM® DRY

Goma arábica sólida

- Ficha Técnica -

Descrição:

SUPRAGUM® DRY é uma goma arábica (E414) em pó, facilmente solúvel, obtida a partir do exsudado da *Acacia verek* por um processo específico.

SUPRAGUM® DRY é uma goma amarelada, purificada e desidratada por *spray drying* em leite fluidizado a partir de uma solução concentrada e filtrada a 0.5µm, obtendo-se assim um produto de elevada qualidade e solúvel a frio .

SUPRAGUM® DRY não possui impurezas nem contaminantes microbiológicos o que, conjuntamente com um baixo teor de cálcio, permite uma boa filtrabilidade e a possibilidade de adição em qualquer fase do processo de engarrafamento.

SUPRAGUM® DRY é recomendada para a estabilização coloidal dos vinhos e na prevenção da precipitação da matéria corante em vinhos tintos.

SUPRAGUM® DRY equilibra e amacia os vinhos mais adstringentes, conferindo volume, suavidade e redondez ao vinho.

Características físico-químicas:

Goma Arábica (*Acacia verek*): >99%

Como aplicar:

Dissolver a dose necessária de **SUPRAGUM® DRY** em água ou vinho, numa proporção de 1:10 ou 1:20 e aplicar na massa a ser tratada.

Nota: Não dissolver **SUPRAGUM® DRY** numa concentração superior a 20% (1:5) já que a homogeneização se torna difícil devido à elevada viscosidade.

Embalagens:

SUPRAGUM® DRY está disponível em embalagens de 1kg e 10kg

Dosagem:

10 a 20g/hL de **SUPRAGUM® DRY** para evitar a precipitação e estabilizar a cor do vinho

10 a 100g/hL de **SUPRAGUM® DRY** para aumentar a estrutura e redondez

Recomenda-se a realização de ensaios laboratoriais de modo a determinar a dosagem mais adequada para obter o efeito pretendido.

Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Regulamento (UE) nº 1169/2011.

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.

Armazenamento:

Mantenha o **SUPRAGUM® DRY** em local fresco e seco, distante de fontes de calor.

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.

TTC163-C
2022-03-09