



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:  $1.0 - 1.5 \text{ g/cm}^3$

pH:  $3.0 \pm 0.5$

Poder rotatório: Positivo

Turbidez: <50 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 SO<sub>2</sub>.

#### 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 (>10mg/kg).

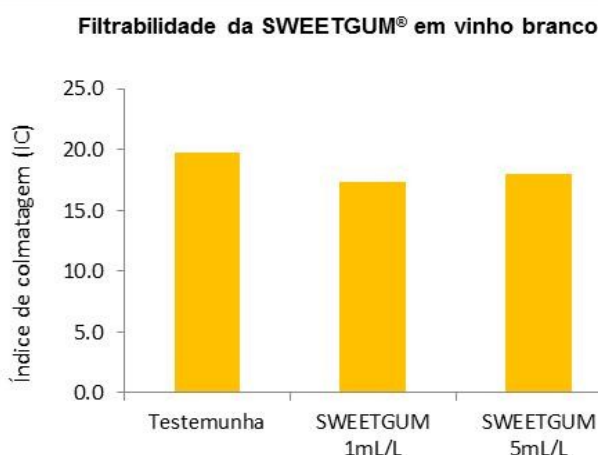
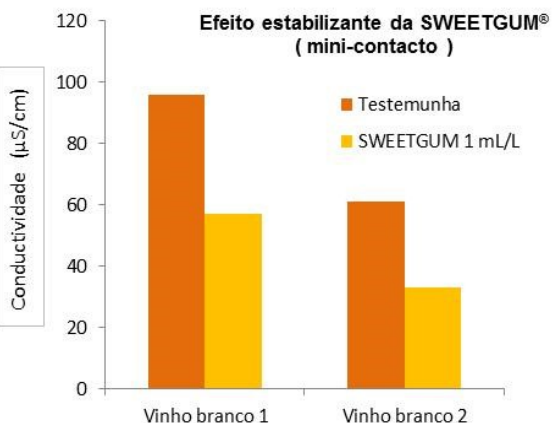
Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento (CE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

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

#### Armazenamento:

Manter o **SWEETGUM®** 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.

TTC096-F  
2023-03-29