

# GOMASTAB EXTRA

# COATEC

GOMASTAB EXTRA é um coloide protetor estável, formado por goma arábica livre de impurezas e que se opõem à precipitação de coloides instáveis. GOMASTAB EXTRA atua nos vinhos inibindo as reações coloidais suscetíveis de formar turvações após o engarrafamento. Igualmente estabiliza os coloides, tornando mais lenta sua sedimentação. Podemos citar como alterações mais frequentes de origem coloidal, as casses cúpricas e férricas, as precipitações de matéria-corante e a coagulação de proteínas. GOMASTAB EXTRA atua evitando tais problemas e potencializa também a ação anti-cristalizante em associação ao ácido metatartárico META V. DEVE SER EMPREGADO APENAS EM VINHOS LIMPOS.

## MODO DE EMPREGO

GOMASTAB EXTRA deve ser diluída em água fria ou morna (não quente) e adicionada diretamente ao volume total do produto a tratar, assegurando-se de uma distribuição homogênea. A adição de GOMASTAB EXTRA deve ser feita em vinhos clarificados e filtrados, imediatamente antes do engarrafamento ou da venda ao consumidor.

## DOSES DE USO

As doses de uso de GOMASTAB EXTRA deverão ser determinadas mediante ensaios prévios e dependerão das necessidades concretas de cada caso. GOMASTAB EXTRA suaviza os vinhos tratados, proporcionando notável melhora organoléptica.

## EMBALAGEM

Saquinhos de 1Kg e Sacos de 25Kg.

**Produto conforme normas OIV e CE.**



**AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA**

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62