



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 Metavin 40.

Produto conforme normas OIV e CE.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Goma arábica em pó.

DOSE

5-40 g/hL

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.

MODO DE USO

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.

DEVE SER EMPREGADO APENAS EM VINHOS LIMPOS.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg

Embalagem de 1 kg