



## 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