



AROMAGUM

PRESERVA A FRESCURA AROMÁTICA DOS VINHOS

COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de goma-arábica (20,5%) e anidrido sulfuroso (0,3%).

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: solução opalescente, de cor amarela clara.

A goma-arábica, para além de ser um estabilizante da matéria corante, é capaz de interagir com as substâncias aromáticas do vinho através da formação de ligações químicas. Devido à formação de complexos com a goma, a volatilidade e a velocidade de migração de algumas substâncias aromáticas altera-se, alterando-se também, consequentemente, a sua percepção olfactiva e gustativa.

Na produção de **AROMAGUM**, fruto de investigação desenvolvida pelo Departamento de Produção Vegetal da Universidade de Milão, o processo de hidrólise é controlado com o fim de obter uma goma particularmente activa em combinar-se com os aromas que conferem ao vinho notas de especiarias, vegetais e de evolução. A aplicação de **AROMAGUM** acentua, portanto, a percepção de aromas frescos, doces e frutados e permite manter intactas no vinho estas características de frescura inclusivamente um ano depois do engarrafamento, por vezes em condições de conservação não ideais.

AROMAGUM, nas doses recomendadas, tem um ligeiro efeito colmatante sobre as membranas de filtração e, portanto, pode ser adicionada ao vinho imediatamente antes da microfiltração.

A ausência de impurezas e a presença de anidrido sulfuroso permitem a sua adição inclusivamente depois da microfiltração, sem risco de contaminação microbiológica ou de alterações das características visuais do vinho.

APLICAÇÕES

Manutenção da frescura aromática em vinhos brancos, tintos e rosados, vinhos espumantes produzidos pelo método clássico e pelo método Charmat.

DOSES

50 – 100 mL/hL

A adição de 100 mL/hL de **AROMAGUM** aumenta o teor de SO₂ em cerca de 3 mg/L.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

AROMAGUM deve ser adicionada ao vinho durante o enchimento, recorrendo a um sistema de doseamento automático, após a filtração final. Se não existir equipamento doseador, a **AROMAGUM** pode ser adicionada ao vinho enquanto este se encontra no tanque, garantindo que se encontra já devidamente clarificado e estabilizado; neste caso, recomenda-se que o tempo entre a adição da **AROMAGUM** e o enchimento seja o mais curto possível, assegurando-se de uma boa homogeneização do volume total. As doses recomendadas praticamente não aumentam o índice de filtrabilidade.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Bilhas de 25 Kg

Contentores de 1000 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Turbidez (NTU) < 30

Cor (DO 420 nm) < 0,10

Extracto seco (%) > 20,5

Estes valores foram determinados usando métodos oficiais e métodos internos da Enartis. Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido.

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência actuais, mas não dispensam o utilizador de adoptar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.