



AROMAGUM

PRESERVA A FRESCURA AROMÁTICA DOS VINHOS

COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de goma-arábica (20,5%) e anidrido sulfuroso ($0,3 \pm 0,1\%$)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: 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, conseqüentemente, a sua perceção olfativa 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 ativa em combinar-se com os aromas que conferem ao vinho notas de especiarias, vegetais e de evolução. A aplicação de **AROMAGUM** acentua, portanto, a perceção 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 na sua composição 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, bem como em 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 for possível um doseamento em linha com doses baixas da goma, pode-se adicionar o produto pelo menos 24 horas antes do engarrafamento, sem que o efeito de colmatção seja importante. O tempo de espera pode ser prolongado dependendo da dose de **AROMAGUM** a utilizar (dose mais elevada, tempo mais prolongado), porosidade da membrana (porosidade mais pequena, tempo mais prolongado) e do conteúdo de coloides naturais presentes no vinho. Por esta razão, recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose correta, a eficácia de estabilização e possíveis efeitos no índice de filtrabilidade.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg - 25 Kg - 1000 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado, e ao abrigo da luz.

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

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Turbidez (NTU)	< 30
Cor (DO 420 nm)	< 0,10
Extrato seco (%)	> 20,5

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



Agentes Estabilizantes

Código da Ficha: Aromagum/pt

Revisão nº 3, setembro 2015

Pag. 2/2

AROMAGUM

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

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:
Regulamento (CE) nº 606/2009

O produto está de acordo com as seguintes especificações:
Codex Oenologique International
Regulamento (UE) nº 231/2012