



# LES ESSENTIELS

## GOMME VEREK BIO

**Goma-arábica BIO**  
**para a estabilização coloidal de vinhos tintos orgânicos**

### CARACTERÍSTICAS

**GOMME VEREK BIO** é uma goma arábica (E414) proveniente da Acácia Verek, certificada orgânica conforme a regulamentação europeia relativa a produção orgânica (regulamentos (CE) N° 2018/848). **GOMME VEREK BIO** apresenta-se sob a forma de um pó fino de cor branca creme. Na água, **GOMME VEREK BIO** se dissolve completamente transformando-se em uma solução quase incolor o que atesta sua pureza e sua alta qualidade.

**GOMME VEREK BIO** é uma goma arábica indicada para a estabilização coloidal de vinhos tintos orgânicos.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Estabilização da matéria corante de vinhos tintos
- Prevenção de casse de cobre e de casse férrica
- Melhora a sensação de redondez em boca

### APLICAÇÕES

- Antes de engarrafar vinhos tintos orgânicos
- Para otimizar a estabilização coloidal do vinho engarrafado
- Para melhorar o equilíbrio gustativo dos vinhos com falta de redondez

### DOSAGEM

10 a 50 g/hL.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver previamente **GOMME VEREK BIO** em 5 vezes o seu peso de vinho.

Para evitar qualquer risco de entupimento dos filtros durante o engarrafamento, incorporar **GOMME VEREK BIO** após a última filtração no momento do engarrafamento com a ajuda de uma bomba de dosagem controlada pela enchedora. Por isso, dissolver **GOMME VEREK BIO** em um volume suficiente de vinho para que a viscosidade da solução seja compatível com o funcionamento adequado da bomba dosadora. Usar um material vinário extremamente limpo para excluir qualquer contaminação microbiana.

#### Precauções de utilização:

Realizar o tratamento com **GOMME VEREK BIO** em um vinho filtrado, límpido, pronto para ser engarrafado para evitar qualquer risco de redução de filtrabilidade do vinho.

Evitar o tratamento térmico (quente) do vinho a ser tratado ou que já foi tratado com **GOMME VEREK BIO** porque existe um risco de aparecimento de distúrbio.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.



# LES ESSENTIELS

## ACONDICIONAMENTO

---

Saco de 1 kg.

## CONSERVAÇÃO

---

Embalagem cheia, selada de origem, ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.  
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

*As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.*

**326/2023 – 2/2**