



TDS - Ficha Técnica

PRIME GUM KDF

1 – Descrição

PRIME GUM KDF é uma solução coloidal filtrada estéril, com potência muito baixa e alta potência protetor, desde o processamento das variedades mais selecionadas de goma arábica até a pureza farmacêuticos, nomeadamente o tipo ACACIA KORDOFAN: o melhor e o melhor.

O produto obtido está em linha com D.M. 31.03.65 e Reg. CE 1493/99 e a esses do CODEX ENOLÓGICO e também está listado na FDA (EUA) para uso Oenological and food business Jefca FAO.

Do ponto de vista da polimerização, isso foi possível porque foi totalmente respeitado altamente ramificada e globular heteropolissacarídeo rede da própria molécula.

O peso molecular da goma de arábica varia entre 400.000 e 1.000.000 Dalton: esse peso molecular tende a diminuir com o aumento da filtração, os valores de maior peso molecular são típicos do tipo KORDOFAN original.

A esse respeito, **PRIME GUM KDF** foi filtrada duas vezes, até ao grau esterilizante, graças a um processo industrial exclusivo.

2- Indicações enológicas

- Assegura a estabilidade da matéria corante dos vinhos tintos, a fim de evitar turvações e depósitos na garrafa de matéria corante se o vinho for sujeito a temperaturas baixas.
- Limita os riscos de casse férrica dos vinhos.
- Reforça e completa a ação estabilizante do ácido metatartárico.
- Incremento e restabelecimento do conteúdo coloidal dos vinhos mesmo após filtrações apertadas e com “stress”, com o conseqüente melhoramento do gosto e do “corpo” (particularmente dos vinhos tintos após a passagem em cascos de carvalho).
- Derivado à sua composição **PRIME GUM KDF** permite-lhe adaptar-se a quase todos os casos de estabilização dos vinhos.

3- Composição

Densidade / NTU 100 máximo Anidrido Dióxido de enxofre livre / Dióxido de enxofre livre% p / p 0,50% máximo

Aspeto: Líquido amarelo

Poder rotatório: Levogiro

Viscosidade: 100 cPs min

pH: 3,00 – 5,00

Densidade a 20 ° C: 1.1300 min g/cm³

NTU: 100max. NTU

Dióxido de enxofre livre 0.50% max. p/p

33% Goma-arábica Puríssima

0.5% Dióxido de enxofre

q.b. 100% Água desmineralizada



TDS - Ficha Técnica

PRAZO: O produto mantendo-se bem durante um longo período de tempo em um ambiente sombrio e frio tem prazo até 24 meses após a data de produção indicada no lote.

NOTA: Esta solução concentrada a 30% não é acidificada, portanto o pH permanece em torno de 4 +/- 0,2

CERVEJA: pode ser usado na estabilização de espuma na preparação de cerveja: um tipo específico é fornecido sem a adição de aditivos conservadores, completamente naturais (Classificação de fibra de acácia classificada).

4-Modo de emprego e dosagem

Sendo um colóide protetor de eletrodeposição, a adição deve ser feita em vinhos perfeitamente claros, após a última filtração com farinhas fósseis e de celulose, ou antes da última camada de filtração antes da membrana.

A goma arábica é perfeitamente estéril e compatível com o pH, pode ser adicionada diretamente no enchimento durante a fase de engarrafamento.

20 - 40 gr / hl como preventivo da precipitação coloidal.

10 a 20 gr / hl como um amplificador de ácido metatartárico e estabilizador ao longo do tempo.

80 e mais gr / hl para dar maciez e persistência ao gosto.

5-Embalagem

Bidão de 25 kg.

Contentor de 1000 kg, 1200 kg.

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.