



TDS - Ficha Técnica

UNITY GUM

Polissacarídeos complexos. Permite a estabilização da matéria corante e o arredondando o vinho

1 – Descrição

UNITY GUM é uma solução coloidal protetora esterilizada filtrada, de baixo consumo e alta resistência, proveniente do processamento das gomas árabes misturadas à mão mais selecionadas e, mais especificamente, do tipo ACACIA SEYAL das plantações prevaletentes de Chade.

O produto obtido está em linha com D.M. 31.03.65 e Reg. 1493/99 e também está listado na FDA (EUA) para o uso enológico e alimentar, Jefca FAO.

O sistema de estabilização e usinagem permitiu obter uma solução intacta do ponto de vista da polimerização, o que era possível porque a rede heteropolisacáridica altamente ramificada e globular da molécula era totalmente respeitada.

O peso molecular da goma de Arábica Seyal varia de 100 000 a 200 000 Dalton: esse peso molecular tende a diminuir com o aumento das filtrações: os valores médios de peso molecular são típicos do tipo SEYAL.

O poder coloidal e a viscosidade são muito semelhantes ao tipo ORIGINAL HASHAB KORDOFAN.

UNITY GUM apresenta-se sob a forma de solução aquosa concentrada, pronta a ser incorporada no vinho.

UNITY GUM é um colóide protector enérgico que deve ser adicionado a vinhos límpidos. Uma vez adicionada ao vinho, este não deverá ser colado, isto porque a goma impede, parcialmente a precipitação da cola e fixa a turvação.

2- Indicações enológicas

Proteção coloidal contra tipo de proteína, polifenóis, antocianinas e metais.

Aumentar e restaurar o conteúdo coloidal dos vinhos, mesmo após uma filtração muito apertada e "esvaziada", resultando em melhor sabor e "corpo" (ver vinhos tintos após barricada ou passagem em barricas de carvalho).

Melhora a persistência e a uniformidade de "perlage" nos vinhos espumantes e espumantes.

Dada a alta concentração, pode substituir o uso de ácido metatartárico nos vinhos que devem ser pasteurizados, mantendo as características de frescura e clareza intactas. De fato, com o calor, a ação anti envelhecimento do ácido metatartárico tende a ser cancelada, resultando no colapso do equilíbrio coloidal.

3- Composição

Aspeto:	Líquido amarelo claro
Poder rotatório:	Dextrogiro
Viscosidade:	100 min caps.
pH:	3,00 – 5,00
Densidade a 20°C:	1.300 min g/cm ³
NTU:	100 NTU max.
Dióxido de enxofre livre	0.50 max. p/p



TDS - Ficha Técnica

33% Rubber Arábica Puríssima

0.5% Dióxido de enxofre

q.b. 100% Água desmineralizada

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 árabe é perfeitamente estéril e compatível com o pH, pode ser adicionada diretamente ao 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.