

Composição e Características Gerais

Preparado enológico a base de goma arábica e manoproteínas. O produto apresenta-se em forma de pó, solúvel a frio, de aspecto granular e tonalidade branco-amarelada. A BIOGUM MP é resultado de uma cuidadosa seleção de matérias-primas baseada em pesquisas e técnicas de última geração. Devido ao elevado teor de manoproteínas puríssimas e ao baixíssimo conteúdo em cálcio, possui baixo poder de turvação e colmatação. O uso de BIOGUM MP promove aumento da estabilidade, evita a precipitação de proteínas termolábeis, melhora o equilíbrio gustativo e a sensação de suavidade dos vinhos e sucos.

Aplicação

BIOGUM MP é indicada para a estabilização físico-química de vinhos acabados, prevenindo turvações e precipitações de natureza coloidal, como as causadas pela matéria corante. Além disso, integra o conteúdo coloidal do vinho de forma natural, melhorando suas características sensoriais gustativas, e atuando como coadjuvante na estabilização tartárica.

Dose e Forma de Uso

Recomenda-se o uso de 50 a 100 g/hL para promover o equilíbrio gustativo.
Vinhos espumantes: 12 a 20g/hL no licor de tiragem e 20 g/100 garrafas no dégorgement.
Dissolver BIOGUM MP em vinho, na razão de 1/5 (20%), até 1/10 (10%) e adicionar ao volume a tratar utilizando uma bomba dosadora ou um tubo de Venturi. Se o preparo for realizado com água morna (30 a 40 °C), aumentar a razão para mais de 20%. Esta solução deve ser empregada dentro das primeiras 24hs após o preparo. Adicionar ao vinho limpo, já perfeitamente filtrado, antes do engarrafamento. Caso seja necessário adicionar ao vinho antes da filtração, deve-se garantir a completa homogeneização do volume total. Para doses mais elevadas, recomenda-se a sua adição após a microfiltração, com dosador automático.

Embalagem e Armazenamento

Sacos de 20 kg. Embalagens fechadas devem ser guardadas em local seco, fresco (entre 5 e 15 °C) e arejado. Após abertura, fechar a embalagem com cuidado e guardar conforme indicado.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.