



Excelgom

EXCELGOM é uma goma arábica pura hidrolisada, em granulado, instantaneamente solúvel. Participa na estrutura coloidal e na valorização das qualidades organoléticas dos vinhos (volume e redondez).

DATA:	22/07/2021
REVISÃO:	GD/22-07-2021



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: goma arábica em granulado, de origem, *Seyal*, pura e pronta a utilizar (E414).

Vantagens enológicas: de dissolução instantânea, em água ou vinho, EXCELGOM é obtida a partir de uma seleção rigorosa das melhores gomas. EXCELGOM participa na estrutura coloidal vinho, face à formação de eventual turbidez, preserva a limpidez do vinho, melhorando as suas qualidades organoléticas (volume e redondez), tanto mais que não contém SO₂.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

(As doses mencionadas são meramente indicativas; a dose ideal deverá ser determinada através de ensaio laboratorial ou mediante conselho de um enólogo).

Vinho tinto:	60 a 120 g/hl
Vinho branco ou rosé:	15 a 40 g/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver em água ou vinho e incorporar de forma homogénea, por remontagem (com ajuda de uma bomba doseadora no engarramento, para facilitar a operação). Em vinho branco e rosé, a adição de EXCELGOM, deve ser feita, imperativamente, antes da última filtração.

Excelgom

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Micro-granulado claro
Poder rotatório	Entre +40 e +50º
Humidade	<15%
Cinzas	<4%
MICROBIOLÓGICAS	
Salmonelas	Ausência/ 1g
<i>Escherichia Coli</i> /g	Ausência/ 1g

COMPOSIÇÃO

Amido + dextrina	Ausência
Tanino	Ausência
Xilose	Ausência
Manose	Ausência
Ácido galacturónico	Ausência
Azoto total	Entre 0,10 e 0,20%
LIMITES	
Ferro	< 60 mg/kg
Chumbo	< 2 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 1 kg (caixa de 10 kg) e de 5 kg (caixa de 10 kg).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade inscrita na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;



Excelgom

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr.1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénia, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.