

Gomme L.A. BIO

Solução purificada, filtrada e concentrada, proveniente da seleção rigorosa das melhores gomas de *Acacia verek*.

A sua capacidade de proteção coloidal e a sua formulação líquida estável, permitem aliar eficácia e praticidade de aplicação.

DATA:	29/02/2024
REVISÃO:	GD/29-02-2024



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE NON-UE



FORMULAÇÃO: goma arábica microgranulada, de origem *Acacia Verek*, pura e pronta a usar (E414). Goma certificada com orgânica, graças à sua origem botânica orgânica e à ausência de tratamentos especiais.

VANTAGENS ENOLÓGICAS: a GOMME L.A. BIO, é obtida a partir de uma seleção rigorosa, das melhores qualidades de gomas arábicas, exclusivamente da espécie botânica *Acacia Verek*.

GOMME L.A. BIO, é uma goma arábica estabilizante, de nova geração, que se apresenta em forma instantânea, para uma dissolução rápida e total em água. Atua como coloide protetor: estabilização contra a precipitação de matéria corante, redução do risco de rutura metálica (cúprica, férrica) ou proteica, aumento da eficácia do ácido metatartárico, para a estabilização dos vinhos. Sem SO₂.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: 20 a 30 g/hl

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

MODO DE APLICAÇÃO:

Dissolver em água ou vinho e incorporar durante uma remontagem, para assegurar uma distribuição homogénea (o uso de uma bomba doseadora, durante o engarrafamento, facilita a operação). Em vinhos brancos ou rosés, GOMME L.A. BIO, deve adicionar-se antes da filtração final. Quando a GOMME L.A. BIO, é adicionada 24 ou 72 h antes, a última filtração de engarrafamento, torna-se mais fácil.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Microgranulado claro
Odor	Inodoro
Humidade	<10%
Cinzas	<4%
pH (sol.25%)	4-5

MICROBIOLÓGICAS	
<i>Escherichia Coli</i> /g	Ausência/ 1g
Salmonelas	Ausência/ 1g

LIMITES	
Ferro	< 60 mg/kg
Chumbo	< 2 mg/kg
Arsénio	< 3 mg/kg
Mercúrio	< 1 mg/kg
Cádmio	< 1 mg/kg

FT. 03EG17L52/00/0324

Gomme L.A. BIO



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagens de 2,5 kg (caixa de 10 kg)).

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



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

Em conformidade com o Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares, quando aplicável;

Em conformidade com Regulamento (UE) 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, quando aplicável;

OGM

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

IONIZAÇÃO

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

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.