

Vinogom®

Solução concentrada de goma arábica, de índice de colmatação, muito baixo. Participa na estrutura coloidal e valoriza as qualidades organoléticas, dos vinhos tintos, rosés e brancos.

DATA:	22/01/2024
REVISÃO:	GD/22-01-2024



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: solução filtrada de goma arábica selecionada, de índice de colmatação, muito baixo. Contém sulfitos (E220).

Vantagens enológicas: sob forma líquida, VINOGOM® é obtida a partir de uma seleção rigorosa das melhores gomas. A solução é filtrada, o que permite adicioná-la inclusive, após a filtração, com terras, placas ou membranas;

Participa na estrutura coloidal do vinho, preservando a sua limpidez e aperfeiçoando as suas qualidades organoléticas. VINOGOM® aporta gordura e redondez.



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:	10 a 30 cl/hl
Vinho branco ou rosé:	5 a 10 cl/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

Incorporar durante uma remontagem para assegurar uma distribuição homogénea, antes da última filtração, ou diretamente no engarrafamento, usando uma bomba doseadora. No vinho branco ou rosé, a adição faz-se de preferência antes da última filtração.



ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Solução translúcida amarelo
Densidade	1101 ± 3
Turbidez	≤10 NTU
MICROBIOLÓGICAS	
<i>Escherichia Coli</i> /g	Ausência/ 1g
Salmonelas	Ausência/ 1g

QUÍMICAS	
Concentração em goma arábica	300 g/l
Pureza	>99,5%
SO ₂ (E220)	2,0 g/l ± 0,25
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 5,5 kg (5L) (caixa de 22 kg) e de 22 kg (20L).

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: contém SO₂ (2,0 g/l ± 0,25);

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.