Gomasol ÓPTIMA

Estabilidad coloidal.

PRODUCCIÓN NATURAL 100%

CARACTERÍSTICAS

Gomasol ÓPTIMA es una solución concentrada de goma arábiga, natural, purificada y lista para su empleo, cuyo objetivo es la estabilidad coloidal.

- Formulada especialmente para ofrecer una protección de amplio espectro. Por una parte, contribuye a la estabilidad tartárica del vino, y al mismo tiempo ofrece una buena protección de la materia colorante.
- Gomasol ÓPTIMA incrementa las sensaciones de suavidad en boca, respetando las características aromáticas del vino.
- Procede de la selección estricta de las mejores materias primas, y se obtiene mediante un proceso de producción natural, sin adición de agentes químicos, por solubilización y purificación cuya finalidad es mantener prácticamente intactas las dimensiones y estructura de la goma.
- GOMASOL ÓPTIMA. Presenta un índice de colmatación bajo.

	TURBIDEZ (NTU)	ÍNDICE DE COLMATACIÓN
TESTIGO	1	5
GOMASOL ÓPTIMA	2	2

Tabla 1: Datos de turbidez e índice de colmatación tras el tratamiento con GOMASOL ÓPTIMA (dosis de 200 ml/hl) sobre vino blanco (las medidas de turbidez e índice de colmatación se realizan transcurridas 24 horas, desde la aplicación de la goma).

APLICACIÓN

Utilizada en vinos tintos, rosados o blancos donde se busque una estabilidad global.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Incremento del volumen en boca
- Respeto del perfil aromático del vino.
- Contribuye a la estabilidad tartárica de la muestra.
- Buena protección de la materia colorante

COMPOSICIÓN

Goma arábiga seleccionada (E-414) en disolución al 30%, dióxido de azufre (E-220) y ácido cítrico monohidrato (E-330).

Alérgeno: Contiene sulfitos.

. información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ú fuera del marco del marco legal de utilización del producto.

DOSIS

Vinos jóvenes	100 ml/hl
Vinos de más de un año	70-100 ml/hl
Dosis máxima legal:	100 ml/hl
Dosis máxima legal para vinos tintos de licor:	266 ml/hl

Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues la efectividad de la dosis depende de las características de cada vino.

MODO DE EMPLEO

Gomasol ÓPTIMA se añade directamente al volumen total a tratar, asegurando una distribución homogénea.

Aplicar sobre vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado. Por las características intrínsecas de esta goma arábiga, la adición puede hacerse sin problemas antes o después de la última filtración.

ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo ámbar.

PRESENTACIÓN

Envases de 5, 11, 22 y 1.100 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 381 (rev.2)

Goma arábiga [% (p/v)]	30
Densidad [g/cm^3]	1,09 - 1,11
pH	3,4 – 3,8
Turbidez [NTU]	<40
SO_2 Total [ppm]	2000 - 4000
Residuo seco [% (p/p)]	> 25
Cenizas (%) *	< 4
Cenizas insolubles en ácidos [%]	< 0.5

. información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ú fuera del marco del marco legal de utilización del producto.

Sustancias insolubles en ácidos [%]	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Nitrógeno total (%) *	0,1 – 0,2
Almidón y dextrina *	Pasa test
Tanino *	Pasa test
Salmonella [UFC/10 g] *	Ausencia
E. coli [UFC/5 g] *	Ausencia
Productos de hidrólisis (manosa, xilosa, ac. Galacturónico) *	Ausencia

* Valor referido a materia seca

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2024/308.

AGROVIN S.A. Avda. de los Frailes - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 agrovin.com

información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ú fuera del marco del marco legal de utilización del producto.