

# Gomasol *INSTANT*

Goma arábica en polvo de rápida disolución.  
Incremento de untuosidad en boca y respeto aromático.

## CARACTERÍSTICAS

Gomasol INSTANT es una goma arábica procedente de *Acacia seyal* de fácil y rápida disolución. Su principal característica es la redondez que confiere a los vinos tratados. Ayuda a la estabilización coloidal de los vinos.

## APLICACIÓN

Utilizada en vinos tintos, rosados o blancos se consigue mejorar la untuosidad y redondez en boca.

Se puede aplicar antes de la última filtración debido a su bajo contenido proteico. Ello no provoca pérdida de producto ni colmatación de los elementos filtrantes.

Al tratarse de un coloide natural también ayuda a mejorar la estabilidad tartárica y protege frente algunas alteraciones oxidativas.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aumenta ligeramente la untuosidad en boca.
- Respeto del perfil aromático del vino.

## COMPOSICIÓN

100% goma arábica de *Acacia seyal* (E-414).

## DOSIS

Dosis recomendada:	0 -30 g/hl
<b>Dosis máxima legal:</b>	30 g/hl
<b>Dosis máxima legal para vinos tintos de licor:</b>	80 g/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 INSTANT se disuelve sin aportar turbidez en vinos estables, también puede realizarse una disolución al 20-25% en agua desionizada o desmineralizada.

Añadir al volumen total en función de la dosis deseada. Asegurar una distribución homogénea.

## ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema.

## PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 20 kg.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 074 (REV.6)

Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 4
Cenizas insolubles en ácidos [%]	< 0.5
Sustancias insolubles en ácidos [%]	< 1
Fe [mg/kg]	< 60
Al [mg/kg]	< 200
Cd [mg/kg]	< 0.05
Pb [mg/kg]	< 0.05
Hg [mg/kg]	< 0.05
As [mg/kg]	< 0.1
Nitrógeno total [%]	0,1 – 0,2
Almidón y dextrina	Pasa test
Tanino	Pasa test
Rotación específica (20 °C) [°]	40-50
Microorganismos totales [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Levaduras y mohos [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/5 g]	Ausencia

Productos de hidrólisis (manosa, xilosa, ac. Galacturónico)	Ausencia
Proteínas [%]	< 3.5

\* 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.

Fecha óptima de consumo: 2 años.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.