

# Gomasol PHI

Estabilidad tartárica y untuosidad en boca.



## CARACTERÍSTICAS

Gomasol PHI es una solución concentrada de goma arábiga 100% Acacia seyal.

- Se prepara a partir de goma arábiga de primera calidad, libre de impurezas.
- ALTA ESTABILIDAD COLOIDAL. Por su tamaño, evita la agregación de cristales, lo que mejora la ESTABILIDAD TARTÁRICA.
- EFECTO SENSORIAL. Las gomas arábicas calidad seyal son gomas de peso molecular elevado, idóneas para dar volumen en boca, aportar redondez, eliminando notas de amargor y astringencia.
- 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 PHI. Presenta un índice de colmatación bajo.

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

Tabla 1: Datos de turbidez e índice de colmatación tras el tratamiento con GOMASOL PHI (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).

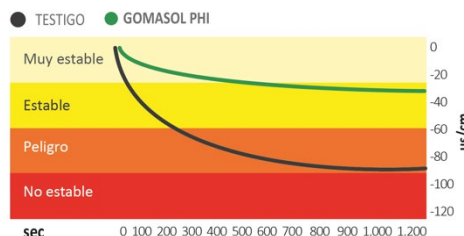
## APLICACIÓN

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

Al tratarse de un coloide natural también ayuda a mejorar la estabilidad tartárica.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aumenta la untuosidad en boca.
- Respeto del perfil aromático del vino.
- Mejora la estabilidad tartárica.



Ensayo de estabilidad tartárica. Mejora de la conductividad sobre vino tinto (Tempranillo, 2013). Dosis 100 ml/hl.

## COMPOSICIÓN

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

**Alérgeno:** Contiene sulfitos.

## DOSIS

Vinos jóvenes	100 ml/hl
Vinos de más de un año	70-100 ml/hl
<b>Dosis máxima legal:</b>	100 ml/hl
<b>Dosis máxima legal para vinos tintos de licor:</b>	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 PHI 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, 22 y 1100 kg.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 820 (rev.6)

Goma arábiga [%] (p/v)	30
Densidad [g/cm <sup>3</sup> ]	1,09 - 1,11
pH	3,4 - 3,8
Turbidez [NTU]	< 40
SO <sub>2</sub> Total [ppm]	2000 - 4000
Residuo seco [% (p/p)]	> 25
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 a 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.*