

Gomasol PRO

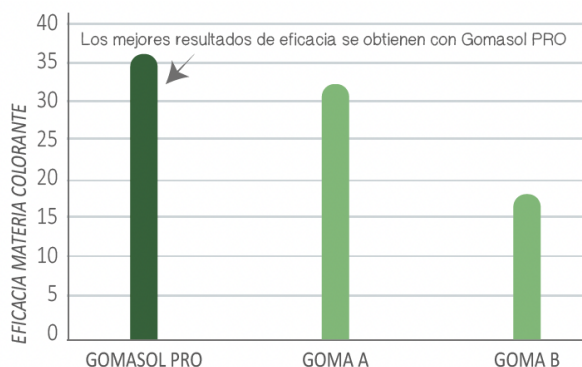
Estabilización de materia colorante.
Protección frente a inestabilidades



CARACTERÍSTICAS

Gomasol PRO es una solución concentrada de goma arábiga 100% Acacia senegal (*Acacia vereke*).

- Elevada protección coloidal, en particular de la materia colorante.
- Procede de la selección estricta de las mejores materias primas, y se obtiene mediante un proceso de producción natural, sin tratamientos químicos, por solubilización y purificación, cuya finalidad es mantener prácticamente intactas las dimensiones y estructura de la goma.



Gráfica 1. Resultados de eficacia de estabilidad de materia colorante, sobre vino tinto tempranillo.

APLICACIÓN

Ideal para la estabilización de los vinos tintos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Evita caída de color.
- Respeto del perfil aromático del vino.
- Aumenta ligeramente la untuosidad en boca.

COMPOSICIÓN

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

Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

Vinos tintos jóvenes	100 ml/hl
Vinos de más de un año / Vinos blancos y rosados	50-100 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 PRO se añade directamente al volumen total a tratar, asegurando una distribución homogénea.

La adición debe hacerse al vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado. Si la adición se realiza antes de la última filtración, debido a la naturaleza coloidal, puede perderse parte del producto en los elementos filtrantes.

ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso y transparente, color amarillo opalescente.

PRESENTACIÓN

Envases de 5, 22 y 1100 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 821 (rev.7)

Goma arábica [% (p/v)]	30
Densidad [g/cm ³]	1,09 - 1,11
pH	3,4 - 3,8
Turbidez [NTU]	< 40
SO ₂ Total [mg/L]	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 [%] *	0,25 – 0,4
Almidón y dextrina *	Pasa test
Tanino *	Pasa test
Rotación específica a 20 °C [°] *	(-26) – (-34)
Microorganismos totales [UFC/g]*	< 10 ⁴
Levaduras y mohos [UFC/g]*	< 10 ⁴
Salmonella [UFC/25 g] *	Ausencia
E. coli [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.