

# Gomasol OPTIMA

Stabilité colloïdale.



## CARACTÉRISTIQUES

Gomasol ÓPTIMA est une solution de gomme arabique concentrée, naturelle, purifiée et prête à l'emploi, dont l'objectif est la stabilité colloïdale.

- Formulée spécialement pour offrir une protection à large spectre. Elle contribue à la stabilité tartrique du vin, en plus d'offrir une bonne protection de la matière colorante.
- Gomasol ÓPTIMA augmente les sensations de corps, douceur et d'onctuosité en bouche, en respectant les caractéristiques aromatiques du vin.
- Provient d'une sélection rigoureuse des meilleures matières premières, et s'obtient par un processus de production tout à fait naturel, sans traitement chimiques, pour la solubilisation ou la purification, ce qui conserve presque totalement intactes les dimensions et la structure de la gomme.
- GOMASOL ÓPTIMA présente un bas indice de colmatation.

	TURBIDITÉ (NTU)	TAUX DE COLMATAGE
TÉMOIN	1	5
GOMASOL OPTIMA	2	2

Tableau 1 : Données relatives à la turbidité et à l'indice de colmatage après traitement au GOMASOL ÓPTIMA (dose de 200 ml/hl) sur du vin blanc (les mesures de la turbidité et de l'indice de colmatage sont effectuées 24 heures après l'application de la gomme).

## APPLICATION

Utilisée dans les vins rouges, rosés et blancs ayant besoin d'une stabilité globale.

## QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Augmentation du volume en bouche.
- Respect du profil aromatique du vin.
- Contribue à la stabilité tartrique de l'échantillon.
- Bonne protection de la matière colorante.

## COMPOSITION

Gomme arabique sélectionnée (E-414) en solution à 30%, dioxyde de soufre (E-220) et acide citrique monohydraté (E-330).

**Allergène :** contient des sulfites.

## DOSAGE

Vins jeunes :	100 ml/hl
Vins de plus d'un an :	70-100 ml/hl
<b>Dosage légal maximum :</b>	100 ml/hl
<b>Dosage maximum légal pour les vins de liqueur rouges :</b>	266 ml/hl

**Attention :** Il est recommandé de faire des essais en laboratoire pour déterminer la dose optimale, donc l'efficacité de la dose, selon les caractéristiques de chaque vin.

## MODE D'EMPLOI

Gomasol ÓPTIMA est ajouté directement au volume total à traiter, assurant une distribution homogène.

Appliquer au vin éclairci et filtré, immédiatement avant l'embouteillage. Pour les caractéristiques intrinsèques de cette gomme arabique, l'ajout peut se faire sans problème avant ou après la dernière filtration.

## ASPECT PHYSIQUE

Liquide légèrement visqueux de couleur ambre.

## PRÉSENTATION

Contenants de 5, 11, 22 et 1 100 kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 381 (rév.2)

Gomme arabique [% (p/v)]	30
Densité [g/cm <sup>3</sup> ]	1,09 - 1,11
pH	3,4 - 3,8
Turbidité [NTU]	<40
SO <sub>2</sub> Total [ppm]	2000 - 4000
Résidu sec [% (w/w)]	>
Cendres (%) *	< 4
Cendres insolubles dans l'acide [%]	< 0.5
Substances insolubles dans l'acide [%]	< 1

Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Azote total (%) *	0,1 - 0,2
Amidon et dextrine	Test réussi
Tannin *	Test réussi
<i>Salmonella</i> [UFC/10 g] *	Absence
<i>E. coli</i> [cfu/5 g] *	Absence
Produits d'hydrolyse (mannose, xylose, ac. galacturonique)	Absence

\* Valeur rapportée à la matière sèche

## CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, absent de toute odeur.

Une fois ouvert, il doit être utilisé le plus rapidement possible.

A consommer de préférence avant : dans les 2 ans suivant l'emballage.

### RGSEAA : 31.00391/CR

*Le produit est conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2024/3085.*