

# Gomasol PHI

Stabilité tartrique et onctuosité en bouche.

## CARACTÉRISTIQUES

Gomasol PHI est une solution concentrée de gomme arabique 100 % *Acacia seyal*.

- Elle est préparée à partir de gomme arabique de qualité supérieure, exempte d'impuretés.
- STABILITE COLLOIDALE ELEVEE : Grâce à sa taille, il évite l'agrégation des cristaux, ce qui améliore la STABILITE TARTARIQUE.
- EFFET SENSORIEL. Les gommages arabiques de qualité *Seyal* sont des gommages à haut poids moléculaire, idéales pour donner du volume en bouche, apporter de la rondeur, éliminer l'amertume et l'astringence.
- Provient d'une sélection rigoureuse des meilleures matières premières et est obtenue par un processus de production naturel, sans ajout d'agents chimiques, par solubilisation et purification visant à maintenir les dimensions et la structure de la gomme pratiquement intactes.
- GOMASOL PHI. Il a un faible indice de colmatage.

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

Tableau 1 : Données relatives à la turbidité et à l'indice de colmatage après traitement au GOMASOL PHI (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).

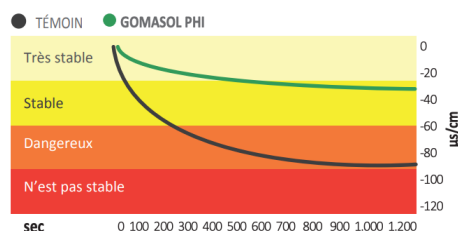
## APPLICATION

Lorsqu'elle est utilisée dans des vins rouges, rosés ou blancs, elle améliore l'onctuosité et la rondeur en bouche.

Puisqu'il s'agit d'un colloïde naturel, elle aide aussi à améliorer la stabilité tartrique

## QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Augmente la onctuosité en bouche.
- Respect du profil aromatique du vin.
- Améliore la stabilité tartrique.



Test de stabilité tartrique. Amélioration de la conductivité vin rouge (Tempranillo, 2013). Dosage 100 ml/hl.

## COMPOSITION

Gomme arabique d'*Acacia seyal* (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 procéder à des tests en laboratoire pour déterminer le dosage optimal à utiliser, car l'efficacité du dosage dépend des caractéristiques de chaque vin.

## MODE D'EMPLOI

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

Appliquer sur le vin clarifié et filtré, immédiatement avant la mise en bouteille. En raison des caractéristiques intrinsèques de cette gomme arabique, l'ajout peut se faire sans problème avant ou après la dernière filtration.

## L'APPARENCE PHYSIQUE

Liquide jaune ambré légèrement visqueux.

## PRÉSENTATION

Paquets de 12, 22 et 1 200 kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICOCHÉMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 820 (rev.5)

Gomme arabique [% (p/v)] [% (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
Rotation spécifique à 20 °C [ ° ]	40 - 50
<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, à l'abri des odeurs.

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.*