

Gomasol *INSTANT*

Gomme arabique en poudre à dissolution rapide.
Augmentation de l'onctuosité en bouche et respecte le caractère aromatique.

CARACTÉRISTIQUES

Gomasol INSTANT est une gomme arabique provenant de l'*Acacia seyal*, facile et rapide à dissoudre. Sa principale caractéristique est la rondeur qu'elle confère aux vins traités. Elle contribue à la stabilisation colloïdale des vins.

APPLICATION

Utilisée dans les vins rouges, rosés ou blancs, elle permet d'améliorer l'onctuosité et la rondeur en bouche.

Elle peut être appliquée avant la dernière filtration en raison de sa faible teneur en protéines. Cela n'entraîne ni perte de produit ni colmatage des éléments filtrants.

Comme il s'agit d'un colloïde naturel, il contribue également à améliorer la stabilité tartrique et protège contre certaines altérations oxydatives.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Augmente légèrement l'onctuosité en bouche.
- Respect du profil aromatique du vin.

COMPOSITION

100 % gomme arabique d'*Acacia seyal* (E-414).

DOSAGE

Dose recommandée :	0 -30 g/hl
Dose maximale légale :	30 g/hl
Dose maximale légale pour les vins rouges liquoreux :	80 g/hl

Attention : il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire afin de déterminer la dose d'utilisation optimale, car l'efficacité de la dose dépend des caractéristiques de chaque vin.

MODE D'EMPLOI

Gomasol INSTANT se dissout sans troubler les vins stables. Il peut également être dissous à 20-25 % dans de l'eau déionisée ou déminéralisée.

Ajouter au volume total en fonction de la dose souhaitée. Assurer une distribution homogène.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur crème.

PRÉSENTATION

Contenants de 1 et 20 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 074(RÉV.6)

Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 4
Cendres insolubles dans les acides [%]	< 0,5
Substances insolubles dans les acides [%]	< 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
Azote total [%]	0,1 – 0,2
Amidon et dextrine	Test Pasa
Tanin	Test Pasa
Rotation spécifique (20 °C) [°]	40-50
Micro-organismes totaux [UFC/g]	< 10 ⁴
Levures et moisissures [UFC/g]	< 10 ⁴
Salmonelles [UFC/25 g]	Absence
E. coli [UFC/5 g]	Absence

Produits d'hydrolyse (mannose, xylose, acide galacturonique)	Absence
Protéines [%]	< 3,5

* Valeur rapportée à la matière sèche

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

Une fois ouvert, utiliser le plus rapidement possible.

Date limite de consommation optimale : 2 ans.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2019/934 et ses modifications successives.