

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 première qualité, exempte d'impuretés.
- HAUTE STABILITÉ COLLOÏDALE. En raison de sa taille, elle empêche l'agrégation des cristaux, ce qui améliore la STABILITÉ TARTRIQUE.
- EFFET SENSORIEL. Les gommages arabiques de qualité *seyal* sont des gommages à poids moléculaire élevé, idéales pour donner du volume en bouche, apporter de la rondeur et éliminer les notes d'amertume et d'astringence.
- Elle 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, dont le but est de maintenir pratiquement intactes les dimensions et la structure de la gomme.
- GOMASOL PHI. Présente un faible indice de colmatage.

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

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

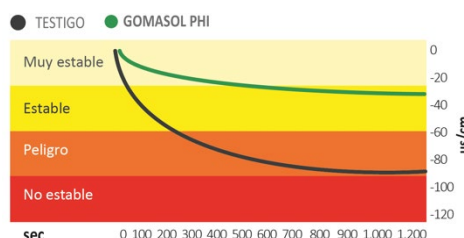
APPLICATION

Utilisé dans les vins rouges, rosés ou blancs, elle améliore l'onctuosité et la rondeur en bouche.

Comme il s'agit d'un colloïde naturel, il contribue également à améliorer la stabilité tartrique.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

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



Essai de stabilité tartrique. Amélioration de la conductivité sur le vin rouge (Tempranillo, 2013). Dose 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.

DOSE

Vins jeunes	100 ml/hl
Vins de plus d'un an	70-100 ml/hl
Dose maximale légale :	100 ml/hl
Dose maximale légale pour les vins rouges liquoreux :	266 ml/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 PHI s'ajoute directement au volume total à traiter, en veillant à une répartition 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.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide légèrement visqueux de couleur jaune ambré.

PRÉSENTATION

Contenants de 5, 22 et 1100 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

EP 820

(rev.6)

Gomme arabique [%] (p/v)	30
Densité [g/cm ³]	1,09 - 1,11
pH	3,4 - 3,8
Turbidité [NTU]	< 40
SO ₂ Total [ppm]	2000 - 4000
Résidu sec [% (p/p)]	> 25
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 à 20 ° C [°] *	40 - 50
Micro-organismes totaux [UFC/g]*	< 10 ⁴
Levures et moisissures [UFC/g]*	< 10 ⁴
<i>Salmonelles</i> [UFC/25 g] *	Absence
<i>E. coli</i> [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, exempts 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.