

Gomasol PRO

Stabilisation de la matière colorante.
Protection face aux instabilités du vin embouteillé.



CARACTÉRISTIQUES

Gomasol PRO est une solution concentrée de gomme arabique 100 % Acacia senegal (*Acacia verek*).

- Haute protection colloïdale, en particulier des matières colorantes.
- Issu d'une sélection rigoureuse des meilleures matières premières, il est obtenu par un processus de production naturel, sans traitements chimiques, par solubilisation et purification, dont le but est de maintenir pratiquement intactes les dimensions et la structure de la gomme.



Graphique 1. Résultats d'efficacité de la stabilité des matières colorantes sur le vin rouge tempranillo.

APPLICATION

Idéal pour la stabilisation des vins rouges.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Empêche la perte de couleur.
- Respect du profil aromatique du vin.
- Augmente légèrement l'onctuosité en bouche.

COMPOSITION

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

Allergène : contient des sulfites.

DOSAGE

Vins rouges jeunes	100 ml/hl
Vins de plus d'un an / Vins blancs et rosés	50-100 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 PRO s'ajoute directement au volume total à traiter, en veillant à une répartition homogène.

L'ajout doit être effectué au vin clarifié et filtré, immédiatement avant la mise en bouteille. Si l'ajout est effectué avant la dernière filtration, en raison de la nature colloïdale du produit, une partie de celui-ci peut être perdue dans les éléments filtrants.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide légèrement visqueux et transparent, de couleur jaune opalescent.

PRÉSENTATION

Contenants de 5, 22 et 1100 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 821 (rev.7)

Gomme arabique [% (p/v)]	30
Densité [g/cm ³]	1,09 - 1,11
pH	3,4 - 3,8
Turbidité [NTU]	< 40
SO ₂ Total [mg/L]	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 [%] *	0,25 – 0,4
Amidon et dextrine *	Test Pasa
Tanin *	Test Pasa
Rotation spécifique à 20 ° C [°] *	(-26) – (-34)
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, 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.

