

# GOMASOL **INSTANT**

Gomma arabica in polvere a rapido scioglimento. Incremento dell'untuosità in bocca e rispetto aromatico.

## CARATTERISTICHE

**Gomasol INSTANT** è una gomma arabica derivata dall'Acacia seyal, a facile e rapido scioglimento. La sua caratteristica principale è la rotondità che conferisce ai vini trattati. Collabora nella stabilizzazione colloidale dei vini.

## APPLICAZIONE

Utilizzata in vini rossi, rosati o bianchi permette di migliorare l'untuosità e la rotondità in bocca.

Si può applicare prima dell'ultima filtrazione grazie al suo basso contenuto proteico. Ciò non provoca perdita di prodotto né colmatazione degli elementi filtranti.

Essendo un colloide naturale aiuta anche a migliorare la stabilità tartarica e protegge contro determinate alterazioni ossidative.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Aumenta leggermente l'untuosità in bocca.
- Rispetto del profilo aromatico del vino.

## COMPOSIZIONE

100% gomma arabica di *Acacia seyal* (E-414).

## DOSE

**Gomasol INSTANT** 10-40 g/hl

*Attenzione: Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinarne la dose ottimale, dato che l'efficacia della dose dipende fondamentalmente dalle caratteristiche specifiche di ogni vino.*

## MODALITÀ DI UTILIZZO

**Gomasol INSTANT** si scioglie senza provocare torbidità in vini stabili. Se ne può inoltre realizzare una soluzione al 20-25% in acqua deionizzata o demineralizzata.

Aggiungere al volume totale in funzione della dose desiderata. Assicurare una distribuzione omogenea.

## ASPETTO FISICO

Granulato color crema.

### PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg e 25 kg.

### PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità [%]	< 15
Ceneri [%]	< 4
Fe [mg/kg]	< 60
Cd [mg/kg]	< 1
Pd [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Azoto totale [%]	0,1- 0,2
Almidón y dextrina	Test superato
Tannino	Test superato
Rotazione specifica	40- 50
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assenza
Prodotti di Idrolisi (mannosio, xilosio Acido Galatturonico)	Assenza

### CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dalla confezione.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.*