

# Gomasol ÓPTIMA

Stabilità colloidale.



## CARATTERISTICHE

**Gomasol ÓPTIMA** è una soluzione concentrata di gomma arabica naturale, purificata e pronta all'uso, per ottenere una stabilità colloidale.

- Appositamente formulata per fornire una protezione ad ampio spettro. Da un lato, contribuisce alla stabilità tartarica del vino, e allo stesso tempo offre una buona protezione per la materia colorante.
- **Gomasol ÓPTIMA** aumenta la sensazione di corposità e dolcezza al palato, rispettando le caratteristiche aromatiche del vino.
- Deriva dalla rigorosa selezione delle migliori materie prime e si ottiene attraverso un processo di produzione naturale, senza aggiunta di agenti chimici, mediante solubilizzazione e purificazione. Lo scopo è quello di mantenere praticamente intatte le dimensioni e la struttura della gomma.
- **Gomasol ÓPTIMA**. Ha un basso tasso di intasamento.

SAGGIO	TORBIDITÀ (NTU)	TASSO DI INTASAMENTO
TESTIGO	1	5
GOMASOL OPTIMA	2	5

*Tabella 1: Dati di torbidità e indice di intasamento dopo il trattamento con **GOMASOL ÓPTIMA** (dose di 200 ml/hl) su vino bianco. (Le misurazioni della torbidità e dell'indice di intasamento vengono effettuate 24 ore dopo l'applicazione della gomma).*

## APPLICAZIONE

Si utilizza con i vini rossi, rosati o bianchi dove si cerca una stabilità generale.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aumento del volume in bocca
- Rispetto del profilo aromatico del vino.
- Contribuisce alla stabilità tartarica del campione.
- Buona protezione della materia colorante

## COMPOSIZIONE

Gomma arabica selezionata (E-414) in soluzione al 30%, anidride solforosa (E-220), acido citrico monoidrato (E-330) e acido L-ascorbico (E-300).

**Allergene: Contiene solfiti.**

## DOSE

VINI GIOVANI	100-200 ml/hl
VINI DI OLTRE UN ANNO	70-100 ml/hl

Attenzione: Si consigliano test di laboratorio per determinare la dose ottimale per l'uso, poiché l'efficacia il dosaggio dipende dalle caratteristiche di ogni vino.

## MODALITÀ DI UTILIZZO

**Gomasol ÓPTIMA** viene aggiunto direttamente al volume totale da trattare, garantendo una distribuzione omogenea.

Applicare sul vino chiarificato e filtrato, immediatamente prima dell'imbottigliamento. Grazie alle caratteristiche intrinseche di questa gomma arabica, l'aggiunta può essere fatta senza problemi prima o dopo l'ultima filtrazione.

## ASPETTO FISICO

Liquido giallo ambrato leggermente viscoso.

## PRESENTAZIONE

In barattoli da 5, 11, 22 e 1.100 kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 381 (rev.2)

Gomma arabica [% (p/v)]	30
Densità [g/cm <sup>3</sup> ]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Torbidità [NTU]	< 40
SO <sub>2</sub> Totale [ppm]	2000-4000
Residuo secco [% (p/p)]	> 25
Cenere (%) *	< 4
Cenere insolubile in acidi [%]	< 0,5
Sostanze insolubili in acidi [%]	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Nitrogeno totale (%) *	0,1 – 0,2
Amido e destrina *	Supera il test
Tannini *	Supera il test
<i>Salmonella</i> [UFC/g] *	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	Assenza
Prodotti di idrolisi (mannosio, xilosio, Acido galatturonico) *	Assenza

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 2 anni a partire dal confezionamento

### RGSEAA: 31.00391/CR

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