

# Gomasol PHI



Stabilità tartarica e morbidezza al gusto.

## CARATTERISTICHE

**Gomasol PHI** è una soluzione concentrata di gomma arabica di *Acacia seyal* al 100%.

- Viene preparata con gomma arabica di prima qualità, priva di impurità.
- **ALTA STABILITÀ COLLOIDALE.** Grazie alle sue dimensioni evita l'aggregazione dei cristalli migliorando la **STABILITÀ TARTARICA**.
- **EFFETTO SENSORIALE.** Le gomme arabiche di qualità *Seyal* sono gomme ad alto peso molecolare, ideali per dare volume in bocca, accentuare la rotondità, eliminare l'asprezza e l'astringenza.
- 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 PHI**, presenta un basso indice di intasamento.

SAGGIO	TORBIDITÀ (NTU)	TASSO DI INTASAMENTO
TESTIGO	1	5
GOMASOL PHI	1	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).*

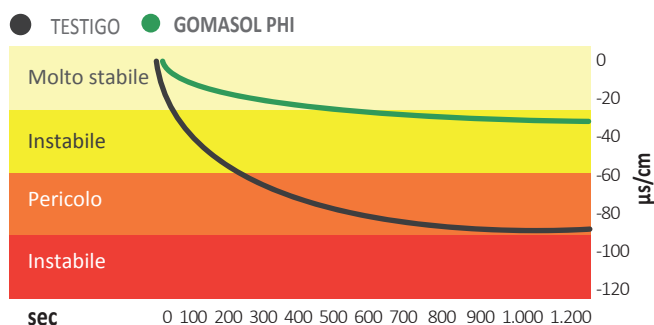
## APPLICAZIONE

Si utilizza con i vini rossi, rosati o bianchi, migliora l'untuosità e la rotondità al gusto.

Come colloide naturale, aiuta anche a migliorare la stabilità tartarica.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aumenta l'untuosità al gusto.
- Rispetta il profilo aromatico del vino.
- Migliora la stabilità tartarica.



*Migliora la stabilità tartarica. Migliora la conducibilità sul vino rosso (Tempranillo, 2013). Dose 100 ml/hl.*

### 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 della dose dipende dalle caratteristiche di ogni vino.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

**Gomasol PHI** 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

**Gomasol PHI 20%:** Confezioni da 12,22 e 1.200 kg.

**Gomasol PHI 30%:** Confezioni da 12,22 e 1.200 kg.

### PRESENTAZIONE

In contenitori da 12, 22 y 1.200 kg.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

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

### PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

	EP 590 (rev.8)	EP 820 (rev.5)
	GOMASOL PHI 20%   GOMASOL PHI 30%	
Gomma arabica [% (p/v)]	20	30
Densità [g/cm <sup>3</sup> ]	1,06-1,08	1,09-1,11
pH	3,4-3,8	
Torbidità [NTU]	< 40	< 40
SO <sub>2</sub> Total [ppm]	2000-4000	
Residuo secco [% (p/p)]	> 17	> 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 *	Pasa test	
Tannini *	Pasa test	
Speciale rotazione a 20 °C [°] *	40- 50	
Salmonella [UFC/10g] *	Ausencia	
E. coli [UFC/5g] *	Ausencia	
Prodotti di idrolisi (mannosio, xilosio, Acido galatturonico) *	Ausencia	

\* Il valore si riferisce alla materia prima secca

### 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.