Gomasol *PHI*

Stabilità tartarica e morbidezza in bocca.

CARATTERISTICHE

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

- È 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.

	TORBIDITÀ (NTU)	TASSO DI INTASAMENTO
TESTIMONE	1	5
GOMASOL PHI	2	2

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).

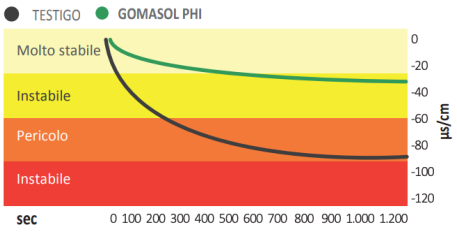
APPLICAZIONE

Utilizzato nei vini rossi, rosati o bianchi, migliora l'untuosità e la rotondità in bocca.

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

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Aumenta la scorrevolezza in bocca.
- Rispetto del profilo aromatico del vino.
- Migliora la stabilità tartarica.



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

COMPOSIZIONE

Gomma arabica di acacia *seyal* (E-414) in soluzione al 30%, anidride solforosa (E-220) e acido citrico monoidrato (E-330).

Allergeni: contiene solfiti.

Le informazioni fornite in questa scheda tecnica si basano sulle nostre attuali conoscenze. L'azienda non si assume alcuna responsabilità per l'uso improprio o per l'uso al di fuori del quadro legale per l'uso del prodotto.

DOSE

Vini giovani:	100 ml/hl
Vini di oltre un anno:	70-100 ml/hl
Dose massima legale:	100 ml/hl
Dosaggio massimo legale per i vini rossi liquorosi:	266 ml/hl

Attenzione: si consiglia di effettuare prove di laboratorio per determinare il dosaggio ottimale, poiché l'efficacia del dosaggio dipende dalle caratteristiche di ciascun vino.

MODALITÀ DI UTILIZZO

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

Applicare su 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

Confezioni da 12, 22 e 1.200 kg.

PROPRIETA' FISICO-CHEMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 820 (rev. 5)

	GOMASOL PHI 20%	GOMASOL PHI 30%
Gomma arabica [% (p/v)]	20	30
Densità [g/cm^3]	1,06-1,08	1,09 -1,11
pH	3,4 - 3,8	
Torbidità [NTU]	< 40	< 40
SO_2 Totale [ppm]	2000 - 4000	
Residuo secco [% (w/w)]	>17	>25
Ceneri (%) *	< 4	

Le informazioni fornite in questa scheda tecnica si basano sulle nostre attuali conoscenze. L'azienda non si assume alcuna responsabilità per l'uso improprio o per l'uso al di fuori del quadro legale per l'uso del prodotto.

Ceneri insolubili in acido [%]	< 0.5
Sostanze insolubili in acido [%]	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Azoto totale (%) *	0,1 - 0,2
Amido e destrina	Test superato
Tannino *	Test superato
Rotazione specifica a 20ºC [º] *	40 - 50
Salmonella [UFC/10 g] *	Assenza
E. coli [ufc/5 g] *	Assenza
Prodotti di idrolisi (mannosio, xilosio, ac. galatturonico)	Assenza

* Valore riferito alla sostanza secca

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale in un luogo fresco e asciutto, al riparo dagli odori.

Una volta aperto, deve essere utilizzato il prima possibile.

Da consumarsi preferibilmente entro 2 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Il prodotto è conforme al Codex enologico internazionale e al Regolamento (UE) 2024/3085.

Le informazioni fornite in questa scheda tecnica si basano sulle nostre attuali conoscenze. L'azienda non si assume alcuna responsabilità per l'uso improprio o per l'uso al di fuori del quadro legale per l'uso del prodotto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54

agrovin.com