

Gomasol PRO

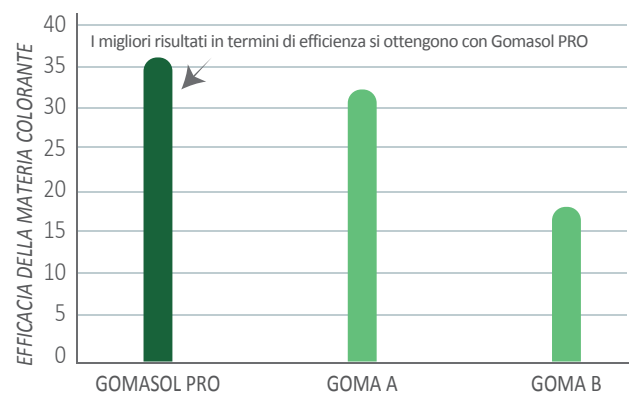
Stabilizzazione della materia colorante. Protezione contro l'instabilità del vino in bottiglia.



CARATTERISTICHE

Gomasol PRO è una soluzione concentrata di gomma arabica 100% *Acacia senegal* (*Acacia vereke*).

- Alta protezione colloidale, in particolare della materia colorante.
- Deriva dalla rigorosa selezione delle migliori materie prime, ed è ottenuto attraverso un processo di produzione naturale, senza trattamenti chimici, per solubilizzazione e purificazione, la cui finalità è quella di mantenere praticamente intatte le dimensioni e la struttura della gomma.



Grafica 1. - Risultati dell'efficienza della stabilità della materia colorante su vino rosso tempranillo applicando 200 ml/hl di diverse gomme.

APPLICAZIONE

Ideale per stabilizzare i vini rossi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Previene la perdita di colore.
- Rispetta il profilo aromatico del vino.
- Aumenta leggermente l'untuosità al gusto.

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 ROSSI GIOVANI 100 - 200 ml/hl

VINI ROSSI DI OLTRE UN ANNO
PER VINI BIANCHI E ROSSI 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 PRO si aggiunge direttamente al volume totale da trattare, garantendo una distribuzione omogenea.

Applicare sul vino chiarificato e filtrato, immediatamente prima dell'imbottigliamento. Se l'aggiunta viene fatta prima dell'ultima filtrazione, a causa della natura colloidale, parte del prodotto si può disperdere negli elementi di filtrazione.

ASPETTO FISICO

Liquido leggermente viscoso, chiaro, giallo opalescente.

PRESENTAZIONE

In contenitori da 12, 22 y 1.200 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 821 (rev.6)

Gomma arabica [(p/v)]	30
Densità [g/cm ³]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Torbidità [NTU]	<40
SO ₂ 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 (%) *	0,25 – 0,40
Amido e destrina *	Pasa test
Tannini *	Pasa test
Speciale rotazione a 20 °C [°] *	(-26) – (-34)
<i>Salmonella</i> [UFC/10g] *	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/5g] *	Ausencia
Prodotti di idrolisi (mannosio, xilosio, Acido galatturonico) *	Ausencia

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.