

Gomasol *INSTANT*

Gomma arabica in polvere a dissoluzione rapida.
Aumento dell'untuosità in bocca e rispetto aromatico.

CARATTERISTICHE

Gomasol INSTANT è una gomma arabica proveniente dall'*Acacia seyal* di facile e rapida dissoluzione. La sua caratteristica principale è la rotondità che conferisce ai vini trattati. Aiuta la stabilizzazione colloidale dei vini.

APPLICAZIONE

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

Può essere applicata prima dell'ultima filtrazione grazie al suo basso contenuto proteico. Ciò non provoca perdita di prodotto né colmatazione degli elementi filtranti.

Trattandosi di un colloide naturale, contribuisce anche a migliorare la stabilità tartarica e protegge da alcune alterazioni ossidative.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

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

COMPOSIZIONE

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

DOSAGGIO

| | |
|------------------------------------------------------|------------|
| Dose raccomandata: | 0 -30 g/hl |
| Dose massima legale: | 30 g/hl |
| Dose massima legale per vini rossi liquorosi: | 80 g/hl |

Attenzione: si raccomanda di effettuare prove di laboratorio per determinare la dose ottimale, poiché l'efficacia della dose dipende dalle caratteristiche di ciascun vino.

MODO D'USO

Gomasol INSTANT si scioglie senza causare torbidità nei vini stabili; è anche possibile effettuare una dissoluzione al 20-25% in acqua deionizzata o demineralizzata.

Aggiungere al volume totale in base alla dose desiderata. Assicurare una distribuzione omogenea.

ASPETTO FISICO

Granulato di colore crema.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 074 (REV.6)

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Umidità [%] | < 10 |
| Ceneri [%] | < 4 |
| Ceneri insolubili in acidi [%] | < 0,5 |
| Sostanze insolubili in acidi [%] | < 1 |
| Fe [mg/kg] | < 60 |
| Al [mg/kg] | < 200 |
| Cd [mg/kg] | < 0,05 |
| Pb [mg/kg] | < 0,05 |
| Hg [mg/kg] | < 0,05 |
| As [mg/kg] | < 0,1 |
| Azoto totale [%] | 0,1 – 0,2 |
| Amido e destrina | Test superato |
| Tannino | Test superato |
| Rotazione specifica (20 °C) [°] | 40-50 |
| Microorganismi totali [UFC/g] | < 10 ⁴ |
| Lieviti e muffe [UFC/g] | < 10 ⁴ |
| <i>Salmonella</i> [UFC/25 g] | Assenza |
| <i>E. coli</i> [UFC/5 g] | Assenza |

| | |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| Prodotti di idrolisi (mannosio, xilosio, acido galatturonico) | Assenza |
| Proteine [%] | < 3,5 |

* Valore riferito alla materia secca

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, lontano da odori.

Una volta aperto, consumare il prima possibile.

Data di consumo ottimale: entro 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.