

# Gomasol ÓPTIMA

Stabilità colloidale.



## CARATTERISTICHE

Gomasol ÓPTIMA è una soluzione concentrata di gomma arabica naturale, purificata e pronta all'uso, il cui obiettivo è la stabilità colloidale.

- Formulata appositamente per offrire una protezione ad ampio spettro. Da un lato, contribuisce alla stabilità tartarica del vino e, allo stesso tempo, offre una buona protezione della materia colorante.
- Gomasol ÓPTIMA aumenta la sensazione di morbidezza in bocca, rispettando le caratteristiche aromatiche del vino.
- Proviene da una selezione rigorosa delle migliori materie prime e viene ottenuta attraverso un processo di produzione naturale, senza l'aggiunta di agenti chimici, mediante solubilizzazione e purificazione, il cui scopo è quello di mantenere praticamente intatte le dimensioni e la struttura della gomma.
- GOMASOL ÓPTIMA. Presenta un basso indice di colmatazione.

|                | TORBIDITÀ (NTU) | INDICE DI COLMATAZIONE |
|----------------|-----------------|------------------------|
| TESTIMONE      | 1               | 5                      |
| GOMASOL ÓPTIMA | 2               | 2                      |

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

## APPLICAZIONE

Utilizzata nei vini rossi, rosati o bianchi in cui si ricerca una stabilità globale.

## QUALITÀ 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) e acido citrico monoidrato (E-330).

**Allergeni:** contiene solfiti.

## DOSAGGIO

|  |              |
|--|--------------|
| Vini giovani   | 100 ml/hl    |
| Vini invecchiati                                     | 70-100 ml/hl |
| <b>Dose massima consentita dalla legge:</b>          | 100 ml/hl    |
| <b>Dose massima legale per vini rossi liquorosi:</b> | 266 ml/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 ÓPTIMA va aggiunto direttamente al volume totale da trattare, assicurando una distribuzione omogenea.

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

## ASPETTO FISICO

Liquido leggermente viscoso di colore giallo ambra.

## CONFEZIONE

Confezioni da 22 e 1.100 kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 381 (rev.3)

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| 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> [mg/L]       | 2000 - 4000 |
| Residuo secco [%] (p/p)      | > 25        |
| 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 (%) *  | 0,4           |
| Amido e destrina *  | Test superato |
| Tannino *   | Test superato |
| <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.*