

Gomasol PHI

Stabilità tartarica e untuosità in bocca.



CARATTERISTICHE

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

- È preparata con gomma arabica di prima qualità, priva di impurità.
- ALTA STABILITÀ COLLOIDALE. Grazie alle sue dimensioni, impedisce 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, apportare rotondità ed eliminare note di amarezza e astringenza.
- 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 PHI. Presenta un basso indice di colmatazione.

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

Tabella 1: Dati relativi alla torbidità e all'indice di colmatazione dopo il trattamento con GOMASOL PHI (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).

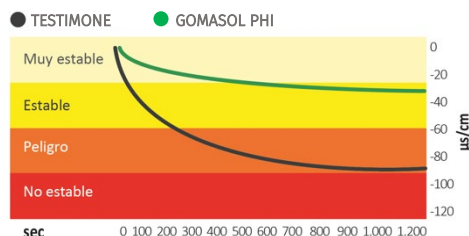
APPLICAZIONE

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

Trattandosi di un colloide naturale, contribuisce anche a migliorare la stabilità tartarica.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

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



Prova di stabilità tartarica. Miglioramento della 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.

DOSE

| | |
|--|--------------|
| Vini giovani | 100 ml/hl |
| Vini invecchiati | 70-100 ml/hl |
| Dose massima legale: | 100 ml/hl |
| Dose massima legale per vini rossi liquorosi: | 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 PHI va aggiunta 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 1100 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 820 (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 |
| 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 a 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.