

Gomasol PRO

Stabilizzazione della materia colorante.
Protezione contro le instabilità



CARATTERISTICHE

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

- Elevata protezione colloidale, in particolare della materia colorante.
- Proviene da una selezione rigorosa delle migliori materie prime e viene ottenuto attraverso un processo di produzione naturale, senza trattamenti chimici, mediante solubilizzazione e purificazione, il cui scopo è quello di mantenere praticamente intatte le dimensioni e la struttura della gomma.



Grafico 1. Risultati di efficacia della stabilità della materia colorante su vino rosso Tempranillo.

APPLICAZIONE

Ideale per la stabilizzazione dei vini rossi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

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

COMPOSIZIONE

Gomma arabica di Acacia senegal (E-414) in soluzione al 30%, anidride solforosa (E-220) e acido citrico monoidrato (E-330)

Allergeni: contiene solfiti.

DOSAGGIO

Vini rossi giovani	100 ml/hl
Vini invecchati / Vini bianchi e rosati	50-100 ml/hl
Dose massima consentita dalla legge:	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 PRO va aggiunta direttamente al volume totale da trattare, assicurando una distribuzione omogenea.

L'aggiunta deve essere effettuata al vino chiarificato e filtrato, immediatamente prima dell'imbottigliamento. Se l'aggiunta viene effettuata prima dell'ultima filtrazione, a causa della natura colloidale, parte del prodotto può andare persa negli elementi filtranti.

ASPETTO FISICO

Liquido leggermente viscoso e trasparente, di colore giallo opalescente.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 22 e 1100 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 821 (rev.7)

Gomma arabica [% (p/v)]	30
Densità [g/cm ³]	1,09 - 1,11
pH	3,4 - 3,8
Torbidità [NTU]	< 40
SO ₂ Totale [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 [%] *	0,25 – 0,4
Amido e destrina *	Test superato
Tannino *	Test superato
Rotazione specifica a 20 ° C [°] *	(-26) – (-34)
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.