

GOMASOL **INSTANT**

Goma arábica em pó de rápida dissolução.
Incremento de untuosidade em boca e
respeito aromático.

CARACTERÍSTICAS

Gomasol INSTANT é uma goma arábica procedente de *Acacia seyal* de fácil e rápida dissolução. A sua principal característica é a redondez que confere aos vinhos tratados. Ajuda na estabilização coloidal dos vinhos.

APLICAÇÃO

Utilizada em vinhos tintos, rosados ou brancos consegue-se melhorar a untuosidade e redondez em boca.

Pode aplicar-se antes da última filtração devido ao seu baixo conteúdo proteico. Isto não provoca perda de produto nem colmatação dos elementos filtrantes.

Ao tratar-se de um colóide natural também ajuda a melhorar a estabilidade tartárica e protege de algumas alterações oxidativas.

QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

- Aumenta ligeiramente a untuosidade em boca.
- Respeito do perfil aromático do vinho.

COMPOSIÇÃO

100% goma arábica de *Acacia seyal* (E-414).

DOSES

Gomasol INSTANT 10-40 g/hl

Atenção: Recomenda-se realizar ensaios de laboratório para determinar a dose ótima de utilização, pois a efetividade da dose depende das características de cada vinho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Gomasol INSTANT dissolve-se sem aportar turbidez em vinhos estáveis; também se pode realizar uma dissolução a 20-25% em água desionizada ou desmineralizada.

Adicionar ao volume total em função da dose desejada. Assegurar uma distribuição homogénea.

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 1 kg e de 25 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Humidade [%]	< 15
Cinzas [%]	< 4
Fe [mg/kg]	< 60
Cd [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Nitrogénio total [%]	0,1 - 0,2
Amido e dextrina	Conforme
Tanino	Conforme
Rotação específica	40 - 50
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Ausência
Produtos de hidrólise (manose, xilose, ác. Galacturónico)	Ausência

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se rapidamente.

Consumo preferencial: antes de 3 anos a partir do embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.