

Gomasol ÓPTIMA

Estabilidade coloidal.



CARACTERÍSTICAS

Gomasol ÓPTIMA é uma solução concentrada de goma arábica, natural, purificada e pronta a ser utilizada, cujo objetivo é a estabilidade coloidal.

- Formulada especialmente para proporcionar uma proteção de amplo espectro. Por um lado, contribui para a estabilidade tartárica do vinho e, ao mesmo tempo, proporciona uma boa proteção da matéria corante.
- **Gomasol ÓPTIMA** incrementa as sensações de corpo e suavidade na boca, respeitando as características aromáticas do vinho.
- É proveniente da seleção criteriosa das melhores matérias-primas, e é obtida por meio de um processo de produção natural, sem adição de agentes químicos, por solubilização e purificação, cuja finalidade é manter as dimensões e a estrutura da goma praticamente intactas.
- **Gomasol ÓPTIMA**. Apresenta um índice de colmatação baixo.

TESTE	TURBIDEZ (NTU)	ÍNDICE DE COLMATAÇÃO
TESTEMUNHA	1	5
GOMASOL OPTIMA	2	5

*Tabela 1: Dados de turbidez e índice de colmatação após o tratamento com **GOMASOL ÓPTIMA** (dose de 200 ml/hl) no vinho branco. (as medições de turbidez e índice de colmatação são realizadas transcorridas 24 horas, a partir da aplicação da goma).*

APLICAÇÃO

Utilizada em vinhos tintos, rosés ou brancos onde é procurada a estabilidade global.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Incremento do volume na boca
- Respeito pelo perfil aromático do vinho.
- Contribui para a estabilidade tartárica da amostra.
- Boa proteção da matéria corante

COMPOSIÇÃO

Goma arábica selecionada (E-414) em dissolução a 30%, dióxido de enxofre (E-220), ácido cítrico monoidratado (E-330) e ácido L-ascórbico (E-300).

Alérgeno: Contém sulfitos.

DOSE

VINHOS JOVENS	100-200 ml/hl
VINHOS COM MAIS DE UM ANO	70-100 ml/hl

Atenção: Recomenda-se a realização de testes laboratoriais para determinar a dose ideal a aplicar, pois a eficácia da dose depende das características de cada vinho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Gomasol ÓPTIMA adiciona-se diretamente ao volume total a ser tratado, garantindo uma distribuição homogênea.

Aplicar sobre vinhos clarificados e filtrados, imediatamente antes do engarrafamento. Devido às características intrínsecas desta goma arábica, a adição pode ser feita sem problemas antes ou depois da última filtração.

ASPETO FÍSICO

Líquido ligeiramente viscoso de cor amarelo âmbar.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 5, 11, 22 e 1.100 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 381 (rev.2)

Goma arábica %(p/v)]	30
Densidade [g/cm ³]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Turbidez [NTU]	< 40
SO ₂ total [ppm]	2000-4000
Resíduo seco [% (p/p)]	> 25
Cinzas (%) *	< 4
Cinzas insolúveis em ácidos [%]	< 0,5
Substâncias insolúveis em ácidos [%]	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Azoto total (%) *	0,1 – 0,2
Amido e dextrina *	Passa teste
Tanino *	Passa teste
<i>Salmonella</i> [UFC/g] *	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	Ausência
Produtos de hidrólise (manose, xilose, ácido Galacturónico) *	Ausência

MODO DE CONSERVAÇÃO

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

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumo de preferência: antes de 2 anos a partir da embalagem

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.