

Gomasol PHI



Estabilidade tartárica e untuosidade na boca.

CARACTERÍSTICAS

Gomasol PHI é uma solução concentrada de goma arábica 100% *Acacia seyal*.

- É preparada a partir de goma arábica de primeira qualidade, livre de impurezas.
- ALTA ESTABILIDADE COLOIDAL. Devido ao seu tamanho, evita a agregação de cristais, o que melhora a ESTABILIDADE TARTÁRICA.
- EFEITO SENSORIAL. As gomas arábicas de qualidade *Seyal* são gomas com elevado peso molecular, adequadas para dar volume na boca, aportando redondeza, eliminando notas de amargor e adstringência.
- 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 PHI**, apresenta um índice de colmatação baixo.

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

*Tabela 1.-Dados de turbidez e índice de colmatação após o tratamento com **GOMASOL PHI** (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).*

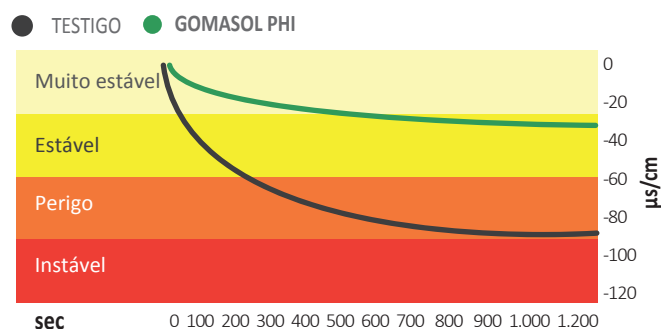
APLICAÇÃO

Utilizada em vinhos tintos, rosés ou brancos consegue melhorar a untuosidade e redondeza na boca.

Por se tratar de um coloide natural, também ajuda a melhorar a estabilidade tartárica.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aumenta a untuosidade na boca.
- Respeito pelo perfil aromático do vinho.
- Melhora a estabilidade tartárica.



Teste de estabilidade tartárica. Melhoria da condutividade no vinho tinto (Tempranillo, 2013). Dose 100 ml/hl.

COMPOSIÇÃO

Goma arábica de Acacia seyal (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 PHI 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 12, 22 e 1.200 kg.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS EP 820 (rev.5)

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
Rotação específica a 20 °C [°] *	40- 50
Salmonella [UFC/10g] *	Ausência
E. coli [UFC/5g] *	Ausência
Produtos de hidrólise (manose, xilose, ácido Galacturónico) *	Ausência

* Valor referente à matéria seca

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.

Consumir de preferência antes de: 2 anos a partir da embalagem.