

Gomasol PRO

Estabilização da matéria corante.

Proteção contra as instabilidades em vinho engarrafado.

CARACTERÍSTICAS

Gomasol PRO é uma solução concentrada de 100% de goma-arábica de Acacia senegal (*Acacia vereke*).

- Elevada proteção coloidal, nomeadamente da matéria corante.
- Provém da seleção rigorosa das melhores matérias-primas e é obtida através de um processo de produção natural, sem tratamentos químicos, por solubilização e purificação, cujo objetivo é manter as dimensões e a estrutura da goma praticamente intactas.

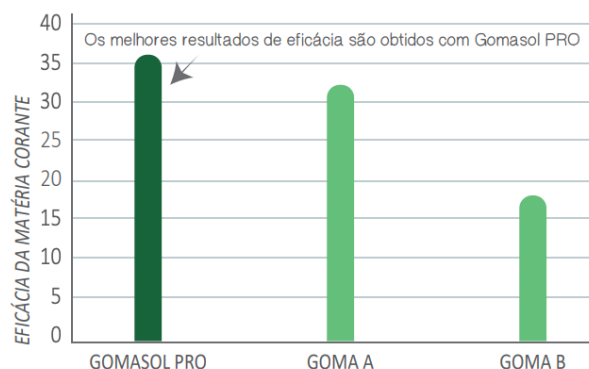


Gráfico 1: Resultados da eficácia da estabilidade da matéria corante, no vinho tinto tempranillo.

APLICAÇÃO

Ideal para estabilizar vinhos tintos.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Evita a perda de cor.
- Respeito pelo perfil aromático do vinho.
- Aumenta ligeiramente a untuosidade na boca.

COMPOSIÇÃO

Goma-arábica de Acacia senegal (E-414) numa solução a 30 %, dióxido de enxofre (E-220) e ácido cítrico mono-hidratado (E-330)

Alergénios: contém sulfitos.

DOSAGEM

Vinhos tintos jovens:	100 ml/hl
Vinhos com mais de um ano / Vinhos brancos e rosés:	50-100 ml/hl
Dose máxima legal:	100 ml/hl
Dosagem máxima legal para vinhos licorosos tintos:	266 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 PRO é adiciona-se diretamente ao volume total a ser tratado, garantindo uma distribuição homogênea.

A adição deve ser feita ao vinho clarificado e filtrado, imediatamente antes do engarrafamento. Se a adição for feita antes da última filtração, devido à natureza coloidal, parte do produto pode ser perdida nos elementos filtrantes.

APARÊNCIA FÍSICA

Líquido ligeiramente viscoso e transparente, de cor amarelo opalescente.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 12, 22 e 1.200 kg.

PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

EP 821 (rev.6)

Goma-arábica [% (m/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 [% (w/w)]	> 25
Cinzas (%) *	< 4
Cinzas insolúveis em ácidos [%]	< 0.5

Substâncias insolúveis em ácido [%]	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Azoto total (%) *	0,25 - 0,4
Amido e dextrina	Passa no teste
Tanino *	Passa no teste
Rotação específica a 20 °C [°] *	(-26) - (-34)
Salmonella [CFU/10 g] *	Ausência
E. coli [cfu/5 g] *	Ausência
Produtos de hidrólise (manose, xilose, ac. galacturónico)	Ausência

* Valor referente à matéria seca

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local fresco, seco e isento de odores.

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

Validade: 2 anos após a embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

O produto está em conformidade com o Codex Enológico Internacional e com o Regulamento (UE) 2024/3085.