

Gomasol *INSTANT*

Goma arábica em pó de dissolução rápida.

Aumento da untuosidade na boca e respeito pelo aroma.

CARACTERÍSTICAS

Gomasol INSTANT é uma goma arábica proveniente da *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, melhora a untuosidade e a redondez na boca.

Pode ser aplicada antes da última filtração devido ao seu baixo teor proteico. Isso não provoca perda de produto nem colmatação dos elementos filtrantes.

Por se tratar de um colóide natural, também ajuda a melhorar a estabilidade tartárica e protege contra algumas alterações oxidativas.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aumenta ligeiramente a untuosidade na boca.
- Respeita o perfil aromático do vinho.

COMPOSIÇÃO

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

DOSE

Dose recomendada: 0 -30 g/hl

Dose máxima legal: 30 g/hl

Dose máxima legal para vinhos tintos licorosos: 80 g/hl

Atenção: Recomenda-se realizar ensaios laboratoriais para determinar a dose de utilização ideal, uma vez que a eficácia da dose depende das características de cada vinho.

MODO DE APLICAÇÃO

Gomasol INSTANT dissolve-se sem causar turvação em vinhos estáveis, também pode ser dissolvido a 20-25% em água desionizada ou desmineralizada.

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

ASPETO FÍSICO

Granulado de cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 1 e 20 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 074 (REV.6)

Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 4
Cinzas insolúveis em ácidos [%]	< 0,5
Substâncias insolúveis em ácidos [%]	< 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 total [%]	0,1 – 0,2
Amido e dextrina	Teste de passa
Tanino	Teste de passagem
Rotação específica (20 °C) [°]	40-50
Microorganismos totais [UFC/g]	< 10 ⁴
Leveduras e bolores [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/5 g]	Ausência

Produtos de hidrólise (manose, xilose, ácido galacturónico)	Ausência
Proteínas [%]	< 3,5

* Valor referente à matéria seca

CONSERVAÇÃO

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

Depois de aberto, deve ser consumido o mais rapidamente possível.

Data de consumo ideal: 2 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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