

# Gomasol ÓPTIMA

Estabilidade coloidal.



## CARACTERÍSTICAS

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

- Formulada especialmente para oferecer uma proteção de amplo espectro. Por um lado, contribui para a estabilidade tartárica do vinho e, ao mesmo tempo, oferece uma boa proteção da matéria corante.
- Gomasol ÓPTIMA aumenta a sensação de suavidade na boca, respeitando as características aromáticas do vinho.
- Provém da seleção rigorosa das melhores matérias-primas e é obtida através de um processo de produção natural, sem adição de agentes químicos, por solubilização e purificação, cujo objetivo é manter praticamente intactas as dimensões e a estrutura da goma.
- GOMASOL ÓPTIMA. Apresenta um baixo índice de colmatação.

	TURVIDADE (NTU)	ÍNDICE DE COLMATAGEM
<b>CONTROLO</b>	1	5
<b>GOMASOL ÓPTIMA</b>	2	2

Tabela 1: Dados de turbidez e índice de colmatação após o tratamento com GOMASOL ÓPTIMA (dose de 200 ml/hl) em vinho branco (as medições de turbidez e índice de colmatação são realizadas 24 horas após a aplicação da goma).

## APLICAÇÃO

Utilizada em vinhos tintos, rosados ou brancos onde se procura uma estabilidade global.

## QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aumento 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 solução a 30%, dióxido de enxofre (E-220) e ácido cítrico monohidratado (E-330).

**Alergénio:** Contém sulfitos.

## DOSE

Vinhos jovens	100 ml/hl
Vinhos com mais de um ano	70-100 ml/hl
<b>Dose máxima legal:</b>	100 ml/hl
<b>Dose máxima legal para vinhos tintos licorosos:</b>	266 ml/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 ÓPTIMA é adicionado diretamente ao volume total a ser tratado, garantindo uma distribuição homogénea.

Aplicar sobre vinho clarificado e filtrado, imediatamente antes do engarrafamento. Devido às características intrínsecas desta goma arábica, a adição pode ser feita sem problemas antes ou depois da última filtragem.

## ASPETO FÍSICO

Líquido ligeiramente viscoso de cor amarelo âmbar.

## APRESENTAÇÃO

Embalagens de 5, 22 e 1.100 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 381

(rev.3)

Goma arábica [%] (p/v)	30
Densidade [g/cm <sup>3</sup> ]	1,09 – 1,11
pH	3,4 – 3,8
Turbidez [NTU]	< 40
SO <sub>2</sub> [mg/L]	2000 - 4000
Resíduo seco [%] (p/p)	> 25
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 (%) *	0,4
Amido e dextrina *	Teste de passagem
Tanino *	Teste de passagem
<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.*