

# 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 de elevado peso molecular, ideais para dar volume na boca, conferir redondez e eliminar notas de amargor e adstringência.
- 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 PHI. Apresenta um baixo índice de colmatagem.

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

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

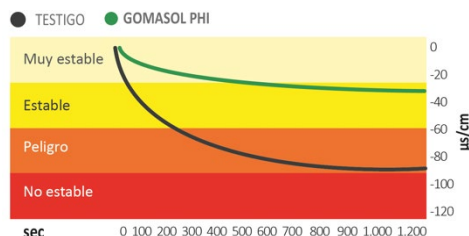
## APLICAÇÃO

Utilizado em vinhos tintos, rosés ou brancos, melhora a untuosidade e a redondez na boca.

Por ser um colóide natural, também ajuda a melhorar a estabilidade tartárica.

## QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aumenta a untuosidade na boca.
- Respeita o perfil aromático do vinho.
- Melhora a estabilidade tartárica.



Ensaio de estabilidade tartárica. Melhoria da condutividade em vinho tinto (Tempranillo, 2013). Dose 100 ml/hl.

## COMPOSIÇÃO

Goma arábica de *Acacia seyal* (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 PHI é adicionado diretamente ao volume total a ser tratado, garantindo uma distribuição homogênea.

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 1100 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS o EP 820 (rev.6)

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> 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
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 a 20 ° C [ ° ] *	40 - 50
Microorganismos totais [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>
Leveduras e bolores [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>
<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.*

GOMASOL PHI / Rev.11 / Data: 07/01/2026