

Gomasol PRO

Estabilização de matéria corante.
Proteção contra instabilidades



CARACTERÍSTICAS

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

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



Gráfico 1. Resultados da eficácia da estabilidade da matéria corante em vinho tinto tempranillo.

APLICAÇÃO

Ideal para a estabilização de vinhos tintos.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

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

COMPOSIÇÃO

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

Alergénio: Contém sulfitos.

DOSE

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

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.

ASPETO FÍSICO

Líquido ligeiramente viscoso e transparente, de cor amarela opalescente.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 5, 22 e 1100 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS o EP 821 (rev.7)

Goma arábica [% (p/v)]	30
Densidade [g/cm ³]	1,09 - 1,11
pH	3,4 - 3,8
Turbidez [NTU]	< 40
SO ₂ Total [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 [%] *	0,25 – 0,4
Amido e dextrina *	Teste de passa
Tanino *	Teste de passagem
Rotação específica a 20 ° C [°] *	(-26) – (-34)
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.