

# Gomasol ÓPTIMA

Stabilitatea coloidală.



## CARACTERISTICI

**Gomasol ÓPTIMA** este o soluție concentrată de gumă arabică purificată, naturală, gata de utilizare, menită pentru stabilitate coloidală.

- Formulă specială pentru a asigura o protecție cu spectru larg. Pe de o parte, contribuie la stabilitatea tartrică a vinului și, în același timp, oferă o bună protecție materiei colorante.
- **Gomasol ÓPTIMA** sporește senzațiile din corp și finețea în gură, respectând în același timp caracteristicile aromatice ale vinului.
- Provine din selecția strictă a celor mai bune materii prime și este obținut printr-un proces de producție naturală, fără adaos de agenți chimici, prin solubilizare și purificare, al cărui scop este de a menține dimensiunile și structura gumei complet intacte.
- **Gomasol ÓPTIMA**. Prezintă o rată scăzută de colmatare.

TEST	TURBIDITATE (NTU)	INDICE DE COLMATARE
MARTOR	1	5
GOMASOL OPTIMA	2	5

*Tabelul 1: Date privind turbiditatea și indicele de colmatare după tratamentul cu **GOMASOL ÓPTIMA** (doză de 200 ml/hl) pe vin alb. (măsurătorile turbidității și ale indicelui de colmatare sunt efectuate după 24 de ore de la aplicarea gumei).*

## COMPOZIȚIE

Se utilizează în vinurile roșii, rosé sau albe în cazul în care se caută stabilitate generală.

## CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Volum crescut în gură
- Respect pentru profilul aromatic al vinului.
- Contribuie la stabilitatea tartrică a probei.
- O bună protecție a materiei colorante

## COMPOZIȚIE

Gumă arabică selecționată (E-414) în soluție de 30%, dioxid de sulf (E-220), acid citric monohidrat (E-330) și acid L-ascorbic (E-300).

**Alergeni: Conține sulfiți.**

### DOZĂ

VINURI TINERE	100-200 ml/hl
VINURI MAI VECHI DE UN AN	70-100 ml/hl

Atenție: Testele de laborator sunt recomandate pentru a determina doza optimă de administrare, având în vedere eficacitatea dozajul depinde de caracteristicile fiecărui vin.

### MOD DE UTILIZARE

**Gomasol ÓPTIMA** se adaugă direct la volumul total ce urmează a fi tratat, asigurând o distribuție omogenă.

Se aplică pe vinul limpede și filtrat exact înainte de îmbuteliere. Datorită caracteristicilor intrinseci ale acestei gume arabice, adăugarea se poate face fără probleme înainte sau după ultima filtrare.

### ASPECT FIZIC

Lichid ușor vâscos de culoare galben chihlimbar.

### AMBALAJ

Ambalaje de 5, 11, 22 și 1.100 kg.

### PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE EP 381 (rev.2)

Gumă arabică [% (p/v)]	30
Densitate [g/cm <sup>3</sup> ]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Turbiditate [NTU]	< 40
SO <sub>2</sub> Total [ppm]	2000-4000
Reziduu uscat [% (p/p)]	> 25
Cenușă (%) *	< 4
Cenușă insolubilă în acid [%]	< 0,5
Substanțe insolubile în acid [%]	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Azot total (%) *	0,1 – 0,2
Amidon și dextrină *	A trecut testul
Tanin *	A trecut testul
<i>Salmonella</i> [UFC/g] *	ABSENȚĂ
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	ABSENȚĂ
Produse de hidroliză (manoză, xiloză, acid Galacturonic) *	ABSENȚĂ

### MOD DE PĂSTRARE

A se păstra în ambalajul original, în loc răcoros și uscat, fără mirosuri străine.

O dată deschis ambalajul, trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma de preferință în termen de 2 ani de la ambalare.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului European (UE) 2019/934.