

# Gomasol PHI



Stabilitate tartrică și finețe în gură.

## CARACTERISTICI

**Gomasol PHI** este o soluție concentrată de 100% gumă arabică de *Acacia seyal*.

- Se prepare din gumă arabică de calitate superioară, fără impurități.
- **STABILITATE COLOIDALĂ RIDICATĂ.** Datorită dimensiunii sale, evită agregarea cristalelor, ceea ce îmbunătățește **STABILITATEA TARTRICĂ.**
- **EFFECT SENZORIAL.** Gumele arabice de calitate *Seyal* sunt gume cu greutate moleculară mare, ideale pentru a da volum în gură, oferind rotunjime, eliminând amărăciunea și astringența.
- 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 PHI**, prezintă o rată scăzută de colmatare.

ENSAYO	TURBIDITATE (NTU)	INDICE DE COLMATARE
MARTOR	1	5
GOMASOL PHI	1	5

*Tabelul 1.-Date de turbiditate și indicii de colmatare după tratamentul cu **GOMASOL PHI** (doză de 200 ml/hl) asupra vinului alb (turbiditatea și indicii de colmatare sunt măsurate după 24 de ore de la aplicarea gumei).*

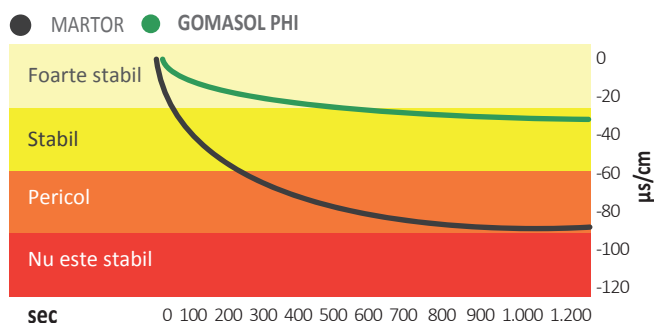
## COMPOZIȚIE

Folosit în vinurile roșii, rosé sau albe, îmbunătățește finețea și rotunjimea în gură.

Deoarece este un coloid natural, ajută, de asemenea, la îmbunătățirea stabilității tartrice.

## CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Sporește finețea în gură.
- Respect pentru profilul aromatic al vinului.
- Îmbunătățește stabilitatea tartrică.



*Test de stabilitate tartrică. Îmbunătățește conductivitatea vinului roșu (Tempranillo, 2013). Dozaj 100 ml/hl.*

### COMPOZIȚIE

Gumă arabică Acacia Seyal (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 utilizare, deoarece eficacitatea dozei depinde de caracteristicile fiecărui vin.

### MOD DE UTILIZARE

**Gomasol PHI** se adaugă direct la volumul total care 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 12, 22 y 1.200 kg.

### RGSEAA: 31.00391/CR

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

### PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE EP 820 (rev.5)

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 acizi [%]	< 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
Rotație specifică la 20 °C [°] *	40- 50
Salmonella [UFC/10g] *	ABSENȚĂ
E. coli [UFC/5g] *	ABSENȚĂ
Produse de hidroliză (manoză, xiloză, acid Galacturonic) *	ABSENȚĂ

\* Valoarea se referă la substanța uscată

### 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 maxim 2 ani de la data ambalării.