

Gomasol PRO

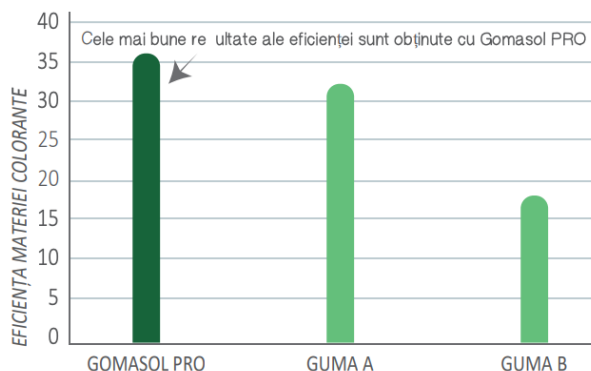
Stabilizarea substanțelor colorante.

Protecția împotriva instabilităților în vinul îmbuteliat. în vinul îmbuteliat.

CARACTERISTICI

Gomasol PRO este o soluție concentrată de 100% gumă arabică de Acacia senegal (*Acacia verek*).

- Protecție coloidală ridicată, în special a substanței colorante.
- Provine din selecția strictă a celor mai bune materii prime și este obținut printr-un proces de producție naturală, fără tratamente chimice, prin solubilizare și purificare, a cărui valoare este de a menține practic intacte dimensiunile și structura gumei.



Graficul 1. Rezultate privind eficiența stabilității materiei colorante la vinul roșu Tempranillo.

APLICAȚIE

Ideal pentru stabilizarea vinurilor roșii.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Previne pierderea culorii.
- Respect pentru profilul aromatic al vinului.
- Crește ușor unctuositatea în gură.

COMPOZIȚIE

Gumă arabică de Acacia senegal (E-414) în soluție 30 %, dioxid de sulf (E-220) și acid citric monohidrat (E-330)

Alergen: Conține sulfiți.

DOSARE

Vinuri roșii tinere:	100 ml/hl
Vinuri mai vechi de un an / Vinuri albe și roze:	50-100 ml/hl
Doza maximă legală:	100 ml/hl
Doza maximă legală pentru vinurile licoroase roșii:	266 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 PRO se adaugă direct la volumul total care urmează să fie tratat, asigurând o distribuție omogenă.

Adaosul trebuie făcut la vinul limpezit și filtrat imediat înainte de îmbuteliere. Dacă adăugarea se face înainte de ultima filtrare, datorită naturii coloidale, o parte din produs se poate pierde în elementele filtrante.

ASPECTUL FIZIC

Lichid ușor vâscos, limpede, galben opalescent.

PREZENTARE

Ambalaje de 12, 22 și 1.200 kg.

PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE ȘI FIZICO-CHIMICE

EP 821 (rev.6)

Gumă arabică [% (p/v)]	30
Densitate [g/cm ³]	1,09 - 1,11
pH	3,4 - 3,8
Turbiditate [NTU]	< 40
SO ₂ Total [ppm]	2000 - 4000
Reziduu uscat [% (w/w)]	>
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 (%) *	0,25 - 0,4
Amidon și dextrină	Trece testul
Tanin *	Trece testul
Rotație specifică la 20 °C [°]	(-26) - (-34)
Salmonella [UFC/10 g] *	Absență
E. coli [cfu/5 g] *	Absență
Produse de hidroliză (mannoză, xiloză, ac. galacturonic)	Absență

* Valoarea se referă la materia uscată

CONSERVARE

A se păstra în recipientul original, într-un loc răcoros, uscat și ferit de mirosuri.

Odată deschis, acesta trebuie utilizat cât mai curând posibil.

Cel mai bun înainte de: în termen de 2 ani de la ambalare.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produsul este conform cu Codexul oenologic internațional și cu Regulamentul (UE) 2024/3085.