

Gomasol *INSTANT*

Gumă arabică sub formă de pulbere cu dizolvare rapidă.
Cresterea onctuozației la degustare și respect aromatic.

CARACTERISTICI

Gomasol INSTANT este o gumă arabică obținută din *Acacia seyal*, cu dizolvare ușoară și rapidă.

Principala sa caracteristică este rotunjimea pe care o conferă vinurilor tratate.

Ajută la stabilizarea coloidală a vinurilor.

APLICARE

Utilizată în vinurile roșii, roze sau albe, îmbunătățește onctuozația și rotunjimea în gură.

Poate fi aplicată înainte de ultima filtrare datorită conținutului proteic scăzut. Acest lucru nu provoacă pierderi de produs și nici colmatarea elementelor filtrante.

Fiind un coloid natural, contribuie, de asemenea, la îmbunătățirea stabilității tartrice și protejează împotriva unor alterări oxidative.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Crește ușor onctuozația în gură.
- Respectă profilul aromatic al vinului.

COMPOZIȚIE

100% gumă arabică din *Acacia seyal* (E-414).

DOZĂ

Doză recomandată: 0 -30 g/hl

Doză maximă legală: 30 g/hl

Doză maximă legală pentru vinurile roșii licoroase: 80 g/hl

Atenție: Se recomandă efectuarea de teste de laborator pentru a determina doza optimă de utilizare, deoarece eficacitatea dozei depinde de caracteristicile fiecărui vin.

MOD DE UTILIZARE

Gomasol INSTANT se dizolvă fără a produce turbiditate în vinurile stabile, putând fi dizolvat și în proporție de 20-25% în apă deionizată sau demineralizată.

Se adaugă la volumul total în funcție de doza dorită. Se asigură o distribuție omogenă.

ASPECT FIZIC

Granule de culoare crem.

PREZENTARE

Ambalaj de 1 și 20 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 074 (REV.6)

Umiditate [%]	< 10
Cenușă [%]	< 4
Cenușă insolubilă în acizi [%]	< 0,5
Substanțe insolubile în acizi [%]	< 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
Azot total [%]	0,1 – 0,2
Amidon și dextrină	Testul Pasa
Tanin	Testul Pasa
Rotație specifică (20 °C) [°]	40-50
Microorganisme totale [UFC/g]	< 10 ⁴
Drojdii și mucegaiuri [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absență
<i>E. coli</i> [UFC/5 g]	Absență

Produse de hidroliză (manoză, xiloză, acid galacturonic)	Absență
Proteine [%]	< 3,5

* Valoare raportata la substanta uscata

PASTRARE

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

Odată deschis, trebuie consumat cât mai repede posibil.

Data optimă de consum: 2 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codului Oenologic Internațional și Regulamentului (UE) 2019/934 și modificărilor ulterioare.