

Gomasol ÓPTIMA

Stabilitate coloidală.



CARACTERISTICI

Gomasol ÓPTIMA este o soluție concentrată de gumă arabică, naturală, purificată și gata de utilizare, al cărei scopul este stabilitatea coloidală.

- Formulată special pentru a oferi o protecție cu spectru larg. Pe de o parte, contribuie la stabilitatea tartrică a vinului și, în același timp, oferă o bună protecție a substanței colorante.
- Gomasol ÓPTIMA sporește senzația de onctuositate în gură, respectând caracteristicile aromatice ale vinului.
- Provine din selecția strictă a celor mai bune materii prime și se obține printr-un proces de producție natural, fără adaos de agenți chimici, prin solubilizare și purificare, al cărui scop este menținerea practic intactă a dimensiunilor și structurii gumei.
- GOMASOL ÓPTIMA. Prezintă un indice de colmatare scăzut.

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

Tabelul 1: Date privind turbiditatea și indicele de colmatare după tratarea cu GOMASOL ÓPTIMA (doză de 200 ml/hl) a vinului alb (măsurătorile turbidității și indicelui de colmatare se efectuează la 24 de ore de la aplicarea gumei).

APLICAȚIE

Utilizată în vinuri roșii, roze sau albe, în care se dorește o stabilitate globală.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Intensificarea volumului în gură
- Respectarea profilului aromatic al vinului.
- Contribuie la stabilitatea tartrică a probei.
- Bună protecție a substanței colorante

COMPOZIȚIE

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

Alergen: Conține sulfiți.

DOZĂ

Vinuri tinere	100 ml/hl
Vinuri vechi de peste un an	70-100 ml/hl
Doză maximă legală:	100 ml/hl
Doză maximă legală pentru vinuri roșii licoroase:	266 ml/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 ÓPTIMA se adaugă direct în volumul total de tratat, asigurând o distribuție omogenă.

Se aplică pe vinul clarificat și filtrat, imediat 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.

PREZENTARE

Ambalaj de 5, 22 și 1.100 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 381 (rev.3)

Gumă arabică [%] (p/v)	30
Densitate [g/cm ³]	1,09 – 1,11
pH	3,4 – 3,8
Turbiditate [NTU]	< 40
SO ₂ [mg/L]	2000 - 4000
Reziduu sec [%] (p/p)	> 25
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 (%) *	0,4
Amidon și dextrină *	Testul Pasa
Tanin *	Testul Pasa
<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.

Odata 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.

GOMASOL ÓPTIMA / Rev.10 / Data: 07/01/2026