

Gomasol PHI

Stabilitate tartrică și onctuozitate la degustare.



CARACTERISTICI

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

- Este preparată din gumă arabică de cea mai bună calitate, fără impurități.
- STABILITATE COLOIDALĂ RIDICATĂ. Datorită dimensiunii sale, previne agregarea cristalelor, ceea ce îmbunătățește STABILITATEA TARTRICA.
- EFECT SENZORIAL. Guma arabică de calitate *seyal* este o gumă cu greutate moleculară ridicată, ideală pentru a da volum în gură, a conferi rotunjime și a elimina notele amare și astringente.
- Obținută din selecția strictă a celor mai bune materii prime printr-un proces de producție natural, fără adaos de agenți chimici, prin solubilizare și purificare, al cărui scop este de a menține practic intacte dimensiunile și structura gumei.
- GOMASOL PHI. Prezintă un indice de colmatare scăzut.

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

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

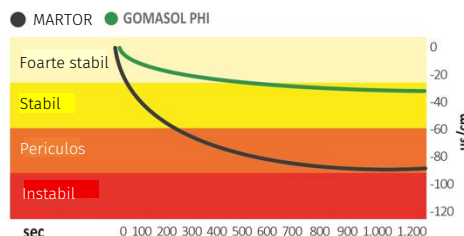
APLICAȚIE

Utilizat în vinurile roșii, roze sau albe, îmbunătățește onctuozitatea și rotunjimea în gură.

Fiind un coloid natural, contribuie și la îmbunătățirea stabilității tartrice.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Crește onctuozitatea la degustare.
- Respectă profilul aromatic al vinului.
- Îmbunătățește stabilitatea tartrică.



Test de stabilitate tartrică. Îmbunătățirea conductivității vinului roșu (Tempranillo, 2013). Doză 100 ml/hl.

COMPOZIȚIE

Gumă arabică din *Acacia seyal* (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 PHI 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 1100 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 820 (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 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 [%] *	0,1 – 0,2
Amidon și dextrină *	Testul Pasa
Tanin *	Testul Pasa
Rotație specifică la 20 ° C [°] *	40 - 50
Microorganismele totale [UFC/g]*	< 10 ⁴
Drojdii și mușcăiuri [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 raportată la substanța uscată

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.

GOMASOL PHI / Rev.11 / Data: 07/01/2026