

Gomasol PRO

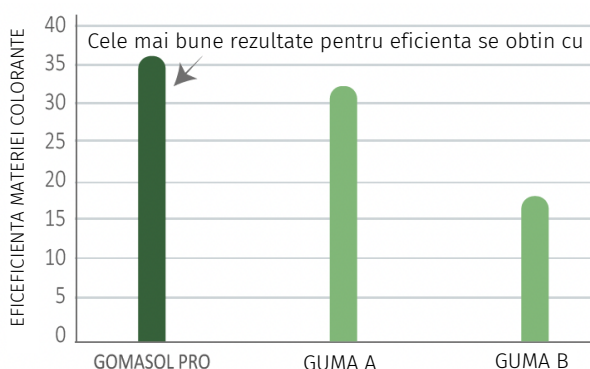
Stabilizarea materiei colorante. Protecție împotriva instabilității



CARACTERISTICI

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

- Protecție coloidală ridicată, în special a substanțelor colorante.
- Provine din selecția strictă a celor mai bune materii prime și se obține printr-un proces de producție natural, fără tratamente chimice, prin solubilizare și purificare, al cărui scop este menținerea practic intactă a dimensiunilor și structurii gumei.



Graficul 1. Rezultate privind eficacitatea stabilității materiei colorante, pe vin roșu tempranillo.

APLICAȚIE

Ideala pentru stabilizarea vinurilor roșii.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Evita caderile de culoare..
- Respectă profilul aromatic al vinului.
- Crește ușor onctuositatea la degustare.

COMPOZIȚIE

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

Alergen: Conține sulfiți.

DOZĂ

| | |
|--|--------------|
| Vinuri roșii tinere | 100 ml/hl |
| Vinuri vechi de peste un an / Vinuri albe și roze | 50-100 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 PRO se adaugă direct în volumul total de tratat, asigurând o distribuție omogenă.

Adăugarea trebuie făcută la vinul clarificat 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.

ASPECT FIZIC

Lichid ușor vâscos și transparent, de culoare galben opalescent.

PREZENTARE

Ambalaj de 5, 22 și 1100 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE EP 821 (rev.7)

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Gumă arabică [% (p/v)] | 30 |
| Densitate [g/cm ³] | 1,09 - 1,11 |
| pH | 3,4 - 3,8 |
| Turbiditate [NTU] | < 40 |
| SO ₂ Total [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 [%] * | 0,25 – 0,4 |
| Amidon și dextrină * | Testul Pasa |
| Tanin * | Testul Pasa |
| Rotație specifică la 20 ° C [°] * | (-26) – (-34) |
| 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

CONSERVARE

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

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.