

# GOMASOL INSTANT

Goma arábica en polvo de rápida disolución  
Incremento de untuosidad en boca y respeto aromático

## CARACTERÍSTICAS

**Gomasol INSTANT** es una goma arábica procedente de *Acacia seyal* de fácil y rápida disolución. Su principal característica es la redondez que confiere a los vinos tratados. Ayuda a la estabilización coloidal de los vinos

## APLICACIÓN

Utilizada en vinos tintos, rosados o blancos se consigue mejorar la untuosidad y redondez en boca.

Se puede aplicar antes de la última filtración debido a su bajo contenido proteico. Ello no provoca pérdida de producto ni colmatación de los elementos filtrantes.

Al tratarse de un coloide natural también ayuda a mejorar la estabilidad tartárica y protege frente a algunas alteraciones oxidativas.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aumenta ligeramente la untuosidad en boca.
- Respeto del perfil aromático del vino.

## DOSIS

**Gomasol INSTANT** 10 - 40 g/hl

*Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues la efectividad de la dosis depende de las características de cada vino.*

## MODO DE EMPLEO

**Gomasol INSTANT** se disuelve sin aportar turbidez en vinos estables, también puede realizarse una disolución al 20-25% en agua desionizada o desmineralizada.

Añadir al volumen total en función de la dosis deseada. Asegurar una distribución homogénea.

## COMPOSICIÓN

100% goma arábica de *Acacia seyal* (E-414).

## ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema.

## PRESENTACIÓN

Envases de 1 kg y de 25 kg.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

pH (Disolución al 25%)	4-5
Viscosidad (Disolución al 25%) [cps]	60 – 100
Humedad [%]	<10
Materias insolubles [%]	<0,1
Cenizas [%]	<4
Recuento de aerobios mesófilos [UFC/gr]	<5x10 <sup>2</sup>

## CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.

