

GOMASOL PRO

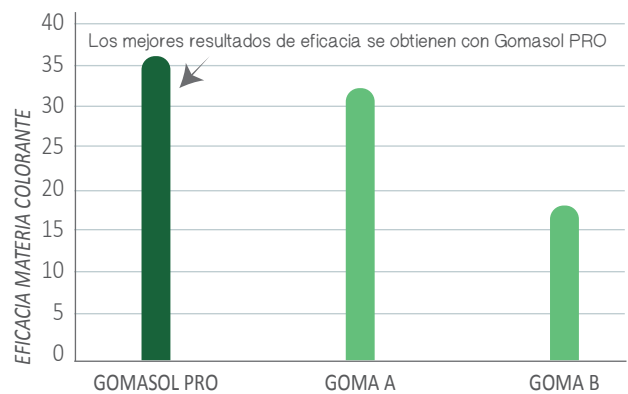
Estabilización de materia colorante.
Protección frente a inestabilidades
en vino embotellado.



CARACTERÍSTICAS

Gomasol PRO es una solución concentrada de goma arábiga 100% *Acacia senegal* (*Acacia verek*).

- Elevada protección coloidal, en particular de la materia colorante.
- Procede de la selección estricta de las mejores materias primas, y se obtiene mediante un proceso de producción natural, sin tratamientos químicos, por solubilización y purificación, cuya finalidad es mantener prácticamente intactas las dimensiones y estructura de la goma.



Gráfica 1.- Resultados de eficacia de estabilidad de materia colorante, sobre vino tinto tempranillo, aplicando 200 ml/hl de diferentes gomas.

APLICACIÓN

Ideal para la estabilización de los vinos tintos.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Evita caída de color.
- Respeto del perfil aromático del vino.
- Aumenta ligeramente la untuosidad en boca.

COMPOSICIÓN

Goma arábiga de *Acacia senegal* (E-414) en disolución al 30%

Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

VINOS TINTOS JÓVENES 100 - 200 ml/hl

VINOS TINTOS DE MÁS DE UN AÑO
VINOS BLANCOS Y ROSADOS 70 - 100 ml/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 PRO se añade directamente al volumen total a tratar, asegurando una distribución homogénea.

La adición debe hacerse al vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado. Si la adición se realiza antes de la última filtración, debido a la naturaleza coloidal, puede perderse parte del producto en los elementos filtrantes.

ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso y transparente, color amarillo opalescente.

PRESENTACIÓN

Envase de 12, 22 y 1.200 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Goma arábica [% (p/v)]	30
Densidad [g/cm ³]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Turbidez [NTU]	<80
SO ₂ Total [ppm]	2000-4000
Residuo seco [% (p/p)]	> 25
Cenizas (%) *	< 4
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Nitrógeno total (%) *	0,25 – 0,40
Almidón y dextrina *	Pasa test
Tanino *	Pasa test
Rotación específica a 20 °C [°] *	(-26) – (-34)
<i>Salmonella</i> [UFC/g] *	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	Ausencia
Productos de hidrólisis (manosa, xilosa, ac. Galacturónico) *	Ausencia

* Valor referido a materia seca

MODO DE CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

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