

# 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 algunas alteraciones oxidativas.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

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

## COMPOSICIÓN

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

## 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.

## ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema.

### PRESENTACIÓN

Envases de 1 kg y de 25 kg.

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 074 (REV.5)

Humedad [%]	< 15
Cenizas [%]	< 4
Cenizas insolubles en ácidos [%]	< 0,5
Sustancias insolubles en ácidos [%]	< 1
Fe [mg/kg]	< 60
Cd [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Nitrógeno total [%]	0,1- 0,2
Almidón y dextrina	Pasa test
Tanino	Pasa test
Rotación específica (20 °C) [°]	40-50
<i>Salmonella</i> [UFC/10g]	AUSENCIA
<i>E. coli</i> [UFC/5g]	AUSENCIA
Productos de hidrólisis (manosa, xilosa, ac galacturónico)	AUSENCIA

### 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 3 años a partir del envasado.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*

GOMASOL INSTANT / Rev.7 / Fecha: 17/03/2020