Gomasol INSTANT

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

CARACTERÍSTICAS

Gomasol INSTANT es una goma arábiga 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 arábiga 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.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

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
Salmonella [UFC/10g]	AUSENCIA
E. coli [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) 2022/68.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. la empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com