

# Gomasol ÓPTIMA

Estabilidad coloidal.



## CARACTERÍSTICAS

**Gomasol ÓPTIMA** es una solución concentrada de goma arábica, natural, purificada y lista para su empleo, cuyo objetivo es la estabilidad coloidal.

- Formulada especialmente para ofrecer una protección de amplio espectro. Por una parte contribuye a la estabilidad tartárica del vino, y al mismo tiempo ofrece una buena protección de la materia colorante.
- **Gomasol ÓPTIMA** incrementa las sensaciones de cuerpo y suavidad en boca, respetando las características aromáticas del vino.
- Procede de la selección estricta de las mejores materias primas, y se obtiene mediante un proceso de producción natural, sin adición de agentes químicos, por solubilización y purificación, cuya finalidad es mantener prácticamente intactas las dimensiones y estructura de la goma.
- **Gomasol ÓPTIMA**. Presenta un índice de colmatación bajo.

ENSAYO	TURBIDEZ (NTU)	INDICE DE COLMATACIÓN
TESTIGO	1	5
GOMASOL OPTIMA	2	5

*Tabla 1: Datos de turbidez e índice de colmatación tras el tratamiento con **GOMASOL ÓPTIMA** (dosis de 200 ml/hl) sobre vino blanco. (las medidas de turbidez e índice de colmatación, se realizan transcurridas 24 horas, desde la aplicación de la goma).*

## APLICACIÓN

Utilizada en vinos tintos, rosados o blancos donde se busque una estabilidad global.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Incremento del volumen en boca
- Respeto del perfil aromático del vino.
- Contribuye a la estabilidad tartárica de la muestra.
- Buena protección de la materia colorante

## COMPOSICIÓN

Goma arábica seleccionada (E-414) en disolución al 30%, dióxido de azufre (E-220), ácido cítrico monohidrato (E-330) y ácido L-ascórbico (E-300).

**Alérgeno: Contiene sulfitos.**

## DOSIS

VINOS JÓVENES	100-200 ml/hl
VINOS DE MÁS DE UN AÑO	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 ÓPTIMA** se añade directamente al volumen total a tratar, asegurando una distribución homogénea.

Aplicar sobre vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado. Por las características intrínsecas de esta goma arábica, la adición puede hacerse sin problemas antes o después de la última filtración.

## ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo ámbar.

## PRESENTACIÓN

Envase de 5, 11, 22 y 1.100 kg.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 381 (rev.1)

Goma arábica [% (p/v)]	30
Densidad [g/cm <sup>3</sup> ]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Turbidez [NTU]	< 80
SO <sub>2</sub> Total [ppm]	2000-4000
Residuo seco [% (p/p)]	> 25
Cenizas (%) *	< 4
Cenizas insolubles en ácidos [%]	< 0,5
Sustancias insolubles en ácidos [%] < 1	< 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
<i>Salmonella</i> [UFC/g] *	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	Ausencia
Productos de hidrólisis (manosa, xilosa, ac. Galacturónico) *	Ausencia

## 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 (UE) 2019/934.