

Gomasol PHI



Estabilidad tartárica y untuosidad en boca.

CARACTERÍSTICAS

Gomasol PHI es una solución concentrada de goma arábiga 100% *Acacia seyal*.

- Se prepara a partir de goma arábiga de primera calidad, libre de impurezas.
- **ALTA ESTABILIDAD COLOIDAL.** Por su tamaño, evita la agregación de cristales, lo que mejora la **ESTABILIDAD TARTÁRICA**.
- **EFFECTO SENSORIAL.** Las gomas arábicas calidad seyal son gomas de peso molecular elevado, idóneas para dar volumen en boca, aportar redondez, eliminando notas de amargor y astringencia.
- **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 PHI**, presenta un índice de colmatación bajo.

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

Tabla 1.- Datos de turbidez e índice de colmatación tras el tratamiento con **GOMASOL PHI** (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).

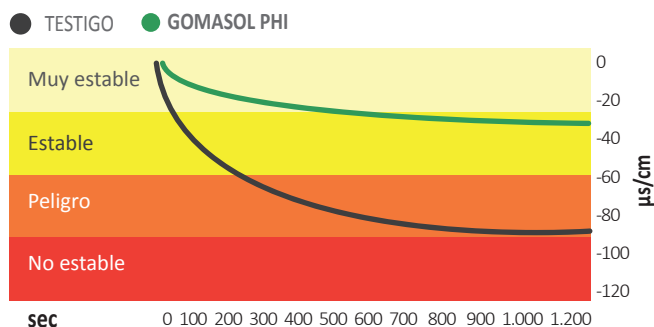
APLICACIÓN

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

Al tratarse de un coloide natural también ayuda a mejorar la estabilidad tartárica.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Aumenta la untuosidad en boca.
- Respeto del perfil aromático del vino.
- Mejora la estabilidad tartárica.



Ensayo de estabilidad tartárica. Mejora de la conductividad sobre vino tinto (Tempranillo, 2013). Dosis 100 ml/hl.

COMPOSICIÓN

Goma arábica de Acacia seyal (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 CON MAS 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 PHI 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 12, 22 y 1.200 kg.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 820 (rev.5)

Goma arábica [(p/v)]	30
Densidad [g/cm ³]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Turbidez [NTU]	< 40
SO ₂ Total [ppm]	2000-4000
Residuo seco [(p/p)]	> 25
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 a 20 °C [°] *	40- 50
Salmonella [UFC/10g] *	Ausencia
E. coli [UFC/5g] *	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.