

# Gomasol ÓPTIMA

Stabilité colloïdale.



### CARACTÉRISTIQUES

**Gomasol ÓPTIMA** est une solution de gomme arabique concentrée, naturelle, purifiée et prête à l'emploi, dont l'objectif est la stabilité colloïdale.

- Formulée spécialement pour offrir une protection à large spectre. Elle contribue à la stabilité tartrique du vin, en plus d'offrir une bonne protection de la matière colorante.
- **Gomasol ÓPTIMA** augmente les sensations de corps et d'onctuosité en bouche, en respectant les caractéristiques aromatiques du vin.
- Provient d'une sélection rigoureuse des meilleures matières premières, et s'obtient par un processus de production tout à fait naturel, sans traitement chimiques, pour la solubilisation ou la purification, ce qui conserve presque totalement intactes les dimensions et la structure de la gomme.
- **Gomasol ÓPTIMA**. Présente un bas indice de colmatation.

TEST	TURBIDITE (NTU)	INDICE DE COLMATATION
TEMOIN	1	5
GOMASOL OPTIMA	2	5

*Tableau 1 : Données de turbidité et l'indice de colmatation après le traitement avec **GOMASOL ÓPTIMA** (dose de 200 ml/hl) dans le vin blanc. (les mesures de turbidité et d'indice de colmatation s'effectuent 24 heures après l'application de la gomme).*

### APPLICATION

Utilisée dans les vins rouges, rosés et blancs ayant besoin d'une stabilité globale.

### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Augmentation du volume en bouche
- Respect du profil aromatique du vin.
- Contribue à la stabilité tartrique de l'échantillon.
- Bonne protection de la matière colorante

### COMPOSITION

Gomme arabique sélectionnée (E-414) en dissolution à 30 %, dioxyde de soufre (E-220), acide citrique monohydraté (E-330) et acide L-ascorbique (E-300).

Allergènes : Contient des sulfites.

### DOSE

VINS JEUNES	100-200 ml/hl
VINS DE PLUS D'UN AN	70-100 ml/hl

Attention : Il est recommandé de faire des essais en laboratoire pour déterminer la dose optimale, donc l'efficacité de la dose, selon les caractéristiques de chaque vin.

### MODE D'EMPLOI

**Gomasol ÓPTIMA** s'ajoute directement au volume total à traiter, en assurant une distribution homogène.

Appliquer au vin éclairci et filtré, immédiatement avant l'embouteillage. Pour les caractéristiques intrinsèques de cette gomme arabique, l'ajout peut se faire sans problème avant ou après la dernière filtration.

### ASPECT PHYSIQUE

Liquide légèrement visqueux de couleur ambre.

### PRÉSENTATION

Contenants de 5, 11, 22 et 1 100 kg.

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 381 (rev.2)

Gomme arabique [% (p/v)]	30
Densité [g/cm <sup>3</sup> ]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Turbidité [NTU]	< 40
SO <sub>2</sub> total [ppm]	2000-4000
Résidus secs [% (p/p)]	> 25
Cendres (%) *	< 4
Cendres non solubles dans des acides [%]	< 0,5
Substances insolubles dans des acides [%]	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Azote total (%) *	0,1 – 0,2
Amidon et dextrine *	Passe le test
Tanins *	Passe le test
<i>Salmonella</i> [UFC/g] *	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	Absence
Produits d'hydrolyse (mannose, xylose, acidegalacturonique) *	Absence

### MÉTHODE DE CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, absent de toute odeur.

Une fois ouvert, il doit être utilisé dès que possible.

Consommation : de préférence dans les deux ans suivant l'emballage.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Produit respectant le Codex œnologique international et règlement (UE) 2022/68.