

GOMASOL **INSTANT**

Guma arabica pudra, cu dizolvare rapida.
Cresterea onctuozației și respect aromatic.

CARACTERISTICI

Gomasol INSTANT este o guma arabica de tip Acacia seyal cu dizolvare usoara si rapida. Principala caracteristica a sa este rotunjimea pe care o confera vinului tratat. Ajuta la stabilizarea coloidala a vinului.

APLICATII

Utilizata in vinurile rosii, roze sau albe imbunatateste onctuozația și rotunjimea la degustare.

Datorita continutului sau proteic scazut se poate administra inainte de ultima filtrare. Nu cauzeaza pierderi de produs si nici nu colmateaza elementele filtrante.

Fiind un coloid natural ajuta si la imbunatatirea stabilitatii tartrice si protejeaza impotriva eventualelor alterari oxidative.

CALITATI ORGANOLEPTICE

- Creste usor onctuozația la degustare.
- Respecta profilul aromatic al vinului.

COMPOZITIE

100% guma arabica de tip Acacia seyal (E-414).

DOZE

Gomasol INSTANT 10-40 g/hl

Atentie: Se recomanda realizarea de teste in laborator pentru stabilirea dozei optime, deoarece eficienta dozei depinde de caracteristicile fiecarui vin.

MOD DE UTILIZARE

Gomasol INSTANT se dizolva fara sa dea turbiditate in vinurile stabile; se poate efectua si o dilutie de 20 – 25% in apa demineralizata sau deionizata.

Se adauga in volumul total de vin in functie de doza stabilita, asigurandu-se o distributie omogena.

ASPECT FIZIC

Granule de culoare crem.

AMBALARE

Ambalaj de 1 kg si de 25 kg.

PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

Umiditate [%]	< 15
Cenusa [%]	< 4
Fe [mg/kg]	< 60
Cd [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Azot total [%]	0,1- 0,2
Amidon si dextrina	Trece test
Tanin	Trece test
Rotatie specifica	40- 50
<i>Salmonella</i> [UFC/g]	Absent
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absent
Produsi de hidroliza (manoza, xiloza, ac. galacturonic)	Absent

PASTRARE

A se pastra in ambalajul original, in loc uscat si racoros, fara mirosuri straine.

Odata deschis ambalajul trebuie utilizata cat mai repede posibil.

A se consuma de preferat in maxim 3 ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic International si Regulamentului European CE 606/2009.