

GOMASOL ÓPTIMA

Untuosidad en boca y respeto aromático

CARACTERÍSTICAS

Gomasol ÓPTIMA incrementa las sensaciones de cuerpo y suavidad en boca, respetando las características aromáticas del vino. Protege la materia colorante adecuándose a los tratamientos simultáneos con CMC (Estabicel)

Gomasol ÓPTIMA se prepara a partir de goma arábiga de primera calidad, libre de impurezas. Presenta un índice de colmatación bajo.

APLICACIÓN

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

Protección de la materia colorante.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- » Incremento del suavidad en boca.
- » Respeto del perfil aromático del vino.
- » Elevada estabilidad de materia colorante

COMPOSICIÓN

Goma arábiga seleccionada (E-414) en disolución al 30%.

Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

Gomasol ÓPTIMA 70-200 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 arábiga, 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, 24 y 1.200 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Goma arábiga [%(p/v)]	30
Densidad [g/cm ³]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Turbidez [NTU]	< 80
SO ₂ Total [ppm]	2000-4000
Residuo seco [%(p/p)]	> 25
Cenizas (%) *	<4
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
Salmonella [UFC/g] *	Ausencia
E. coli [UFC/g] *	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

Registro

R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex

Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.
GOMASOL ÓPTIMA EP 381 / Rev: 0 / Fecha: 14/10/2015