

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 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
Rotación específica a 20 °C [°] *	40 - 50
<i>Salmonella</i> [UFC/g] *	Ausencia
<i>E. coli</i> [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 PHI EP 820 / Rev.: 2 / Fecha: 14 /10/2015