

# GOMASOL **PRO**

**Estabilización de materia colorante.**  
**Protección frente a inestabilidades**  
**en vino embotellado.**

## CARACTERÍSTICAS

**Gomasol PRO** es una goma arábiga procedente de *Acacia senegal* (*Acacia verek*). Su naturaleza hidrófila preserva la limpidez del vino evitando la precipitación en el vino embotellado:

- » Favorece la estabilidad de la materia colorante.
- » Protege frente a precipitaciones cúpricas, férricas y proteicas.

## APLICACIÓN

En vinos susceptibles de sufrir inestabilidades o precipitaciones.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- » Evita caída de color.
- » Respeto del perfil aromático del vino.
- » Aumenta ligeramente la untuosidad en boca.

## COMPOSICIÓN

Goma arábiga de *Acacia senegal* (E-414) en disolución al 30%  
Alérgeno: Contiene sulfitos.

## DOSIS

Gomasol PRO 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 PRO** se añade directamente al volumen total a tratar, asegurando una distribución homogénea.

La adición debe hacerse al vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado. Si la adición se realiza antes de la última filtración, debido a la naturaleza coloidal, puede perderse parte del producto en los elementos filtrantes.

## ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso y transparente, color amarillo opalescente.

### PRESENTACIÓN

Envase de 12, 24 y 1.200 kg.

### PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Goma arábiga [%(p/v)]	30
Densidad [g/cm3]	1,09-1,11
pH	3,4-3,8
Turbidez [NTU]	<80
SO <sub>2</sub> 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 (%) *	0,25 – 0,40
Almidón y dextrina *	Pasa test
Tanino *	Pasa test
Rotación específica a 20 °C [°] *	(-26) – (-34)
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 PRO EP 821 / Rev.: 3 / Fecha: 15 /10/2015