

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 vereck*). 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 arábica [% (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 (%) *	0,25 – 0,40
Almidón y dextrina *	Pasa test
Tanino *	Pasa test
Rotación específica a 20 °C [°] *	(-26) – (-34)
<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.