

Gomasol SEDA

Mejora excepcional de la percepción gustativa antes del embotellado.



CARACTERÍSTICAS

Gomasol SEDA es una asociación de polisacáridos vegetales (goma arábiga) y manoproteínas purificada, extraída térmicamente de cortezas de levadura seleccionada (*Saccharomyces cerevisiae*).

- Contribuye a las características sensoriales del vino, aportando densidad, volumen y untuosidad en boca.
- Atenúa y modula la astringencia tánica además de ayudar a la estabilidad cristalina y coloidal de los vinos.
- Procede de la selección estricta de las mejores materias primas, y se obtiene mediante un proceso de producción natural, sin adición de agentes químicos, por solubilización y purificación cuya finalidad es mantener prácticamente intactas las dimensiones y estructura de la goma.
- GOMASOL SEDA. Presenta un índice de colmatación bajo.

	TURBIDEZ (NTU)	ÍNDICE DE COLMATACIÓN
TESTIGO	1	5
GOMASOL SEDA	2	2

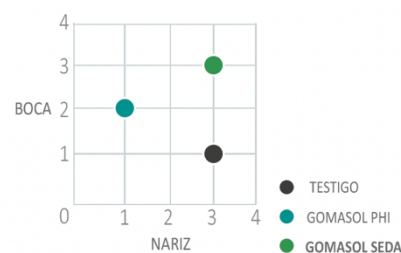
Tabla 1: Datos de turbidez e índice de colmatación tras el tratamiento con GOMASOL SEDA (dosis de 200 ml/hl) sobre vino blanco (las medidas de turbidez e índice de colmatación se realizan transcurridas 24 horas, desde la aplicación de la goma).

APLICACIÓN

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

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Contribuye a las características sensoriales del vino, aportando densidad, sensación untuosa y volumen en boca.
- Pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia excesiva.
- Acción inmediata sobre la sensación de volumen en boca.
- No aporta ningún registro aromático adicional al vino.



Estudio organoléptico tras los diferentes tratamientos con gomas arábicas a 200 ml/hl, tinto joven 2014 (Tempranillo)

COMPOSICIÓN

Goma arábiga seleccionada (E-414), manoproteína purificada, extraída térmicamente de cortezas de levadura seleccionada (*Saccharomyces cerevisiae*), dióxido de azufre (E-220) y ácido cítrico monohidrato (E-330).

Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

Gomasol SEDA 100-300 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 SEDA se incorpora horas antes del embotellado. Se recomienda diluir previamente en vino e introducir progresivamente a lo largo del remontado, asegurando una distribución homogénea.

Aplicar sobre vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado. Por las características intrínsecas de este formulado, la adición puede hacerse antes o después de la última filtración.

ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo ámbar.

PRESENTACIÓN

Envases de 11, 21 y 1.100 kg.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

EP 380 (rev.1)

Goma arábica [% (p/v)]	20
Densidad [g/cm ³]	1,06 - 1,08
pH	3,7 - 4,1
SO ₂ Total [ppm]	2000 - 4000
Residuo seco [% (p/p)]	> 17
Cenizas (%) *	< 4
Cenizas insolubles en ácidos [%]	< 0.5
Sustancias insolubles en ácidos [%]	< 1
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
<i>Salmonella</i> [UFC/10 g] *	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/5 g] *	Ausencia
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g] *	Ausencia
Productos de hidrólisis (manosa, xilosa, ac. Galacturónico) *	Ausencia

* Valor referido a materia seca

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.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68