

Gomasol SEDA

Amélioration exceptionnelle de la perception gustative avant la mise en bouteille.



CARACTÉRISTIQUES

Gomasol SEDA est un mélange de polysaccharides végétaux (gomme arabique) et de mannoprotéines purifiées, extraites thermiquement à partir d'écorces de levure sélectionnée (*Saccharomyces cerevisiae*).

- Elle contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, en lui apportant densité, volume et onctuosité en bouche.
- Elle atténue et module l'astringence tannique tout en contribuant à la stabilité cristalline et colloïdale des vins.
- Elle provient d'une sélection rigoureuse des meilleures matières premières et est obtenu par un processus de production naturel, sans ajout d'agents chimiques, par solubilisation et purification, dont le but est de maintenir pratiquement intactes les dimensions et la structure de la gomme.
- GOMASOL SEDA. Présente un faible indice de colmatage.

	TURBIDITÉ (NTU)	INDICE DE COLMATAGE
TÉMOIN	1	5
GOMASOL SEDA	2	2

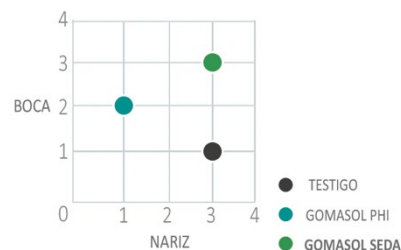
Tableau 1 : Données de turbidité et d'indice de colmatage après traitement avec GOMASOL SEDA (dose de 200 ml/hl) sur du vin blanc (les mesures de turbidité et d'indice de colmatage sont effectuées 24 heures après l'application de la gomme).

APPLICATION

Utilisé dans les vins rouges, rosés ou blancs, il améliore l'onctuosité et la rondeur en bouche.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, en apportant densité, onctuosité et volume en bouche.
- Il adoucit les tanins agressifs, réduisant l'astringence excessive.
- Action immédiate sur la sensation de volume en bouche.
- N'apporte aucune note aromatique supplémentaire au vin.



Étude organoleptique après différents traitements avec de la gomme arabique à 100 ml/hl, vin rouge jeune 2014 (Tempranillo)

COMPOSITION

Gomme arabique sélectionnée (E-414), mannoprotéine purifiée, extraite thermiquement à partir d'écorces de levure sélectionnée (*Saccharomyces cerevisiae*), dioxyde de soufre (E-220) et acide citrique monohydraté (E-330).

Allergène : contient des sulfites.

DOSAGE

Dose recommandée	50-150 ml/hl
Dose maximale légale :	150 ml/hl
Dose maximale légale pour les vins rouges liquoreux :	400 ml/hl

Attention : il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire afin de déterminer la dose d'utilisation optimale, car l'efficacité de la dose dépend des caractéristiques de chaque vin.

MODE D'EMPLOI

Gomasol SEDA est incorporé quelques heures avant la mise en bouteille. Il est recommandé de le diluer préalablement dans le vin et de l'introduire progressivement tout au long du remontage, en veillant à une distribution homogène.

Appliquer sur le vin clarifié et filtré, immédiatement avant la mise en bouteille. En raison des caractéristiques intrinsèques de cette formulation, l'ajout peut être effectué avant ou après la dernière filtration.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide légèrement visqueux de couleur jaune ambré.

PRÉSENTATION

Contenants de 5, 21 et 1 100 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 380 (rev.3)

Gomme arabique [% (p/v)]	20
Densité [g/cm ³]	1,06 - 1,08
pH	3,4 - 3,8
SO ₂ [mg/L]	2000 - 4000
Résidu sec [%] (p/p)	> 17
Cendres (%) *	< 4
Cendres insolubles dans les acides [%]*	< 0,5

Substances insolubles dans les acides [%]*	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Al [mg/kg] *	< 200
Cd [mg/kg] *	< 0,05
Pb [mg/kg] *	< 0,05
Hg [mg/kg] *	< 0,05
As [mg/kg]	< 0,1
Azote total (%) *	0,1 – 0,2
Amidon et dextrine *	Test Pasa
Tanin *	Test Pasa
Micro-organismes totaux [UFC/g]*	< 10 ⁴
Levures et moisissures [UFC/g]*	< 10 ⁴
<i>Salmonelles</i> [UFC/25 g] *	Absence
<i>E. coli</i> [UFC/5 g] *	Absence
Produits d'hydrolyse (mannose, xylose, acide galacturonique) *	Absence
Protéines [%]*	< 3,5

* Valeur rapportée à la matière sèche

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs.

Une fois ouvert, utiliser le plus rapidement possible.

Date limite de consommation optimale : 2 ans.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2019/934 et ses modifications successives.

GOMASOL SEDA / Rév. 8 / Date : 07/01/2026