

# GOMASOL SEDA



Combinazione di gomma arabica e mannoproteine.  
 Eccezionale miglioramento della percezione gustativa prima dell'imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE

**Gomasol SEDA** è un'associazione di polisaccaridi vegetali (gomma arabica) e mannoproteine purificate, estratte termicamente da parete cellulare di lieviti selezionati (*Saccharomyces cerevisiae*).

- Contribuisce alle caratteristiche sensoriali del vino, apportando densità, volume, e untuosità in bocca.
- Proviene da una rigorosa selezione delle migliori materie prime, e si ottiene mediante un processo di produzione naturale, senza trattamenti chimici, per mezzo di solubilizzazione e purificazione, la cui finalità è mantenere praticamente intatte le dimensioni e la struttura della gomma.
- **GOMASOL SEDA.** Presenta un basso indice di colmatazione.

PROVA	TORBIDEZZA (NTU)	INDICE DI COLMATAZIONE
CONTROLLO	1	5
GOMASOL SEDA	2	2

*Tabella 1: Dati di torbidità e indice di colmatizzazione e dopo il trattamento con **GOMASOL SEDA** (dose da 200 ml/hl) su vino bianco (le misure di torbidità e l'indice di colmatizzazione si eseguono 24 ore dopo l'applicazione della gomma).*

### APPLICAZIONE

Utilizzata in vini rossi, rosati o bianchi consente di migliorare la struttura e la rotondità gustativa.

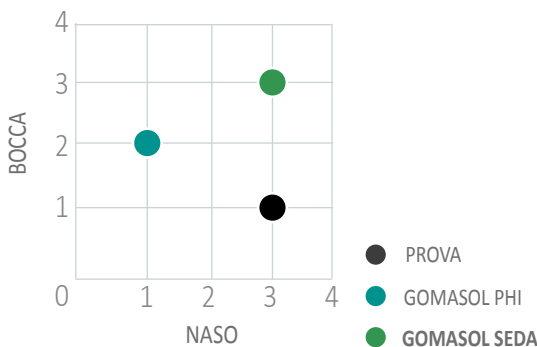
### QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- » Contribuisce alle caratteristiche sensoriali del vino, apportando densità, volume, e untuosità in bocca.
- » Attenua i tannini aggressivi, diminuendo l'eccesso di astringenza proveniente tanto dall'uva, quanto dal legno.
- » Agisce immediatamente sulla sensazione gustativa di volume.
- » Non apporta alcuna nota aromatica aggiuntiva al vino.

### COMPOSIZIONE

Gomma arabica selezionata (E-414) e mannoproteina purificata, estratta termicamente dalle pareti cellulari di lieviti selezionati (*Saccharomyces cerevisiae*), diossido di zolfo (E-220), acido citrico monoidrato (E-330) e acido L-ascorbico (E-300).

**Allergene: Contiene solfiti.**



Studio organolettico dopo i differenti trattamenti con gomme arabiche

### DOSE

Gomasol SEDA 100-300 ml/hl

Attenzione: Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinarne la dose ottimale, dato che l'efficacia della dose dipende fondamentalmente dalle caratteristiche specifiche di ogni vino.

### MODALITA' DI UTILIZZO

Gomasol SEDA va incorporato alcune ore prima dell'imbottigliamento. Si raccomanda di diluire il prodotto precedentemente nel vino e poi dosarlo progressivamente, durante il rimontaggio, garantendo una distribuzione omogenea.

Applicare al vino chiarificato e filtrato, immediatamente prima dell'imbottigliamento. Grazie alle caratteristiche intrinseche di questo prodotto, l'aggiunta può essere effettuata prima o dopo l'ultima filtrazione.

### ASPETTO FISICO

Liquido leggermente viscoso di color ambrato.

### PRESENTAZIONE

Confezione da 11, 21 e 1.100 kg.

### PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE EP 380 (rev.0)

Gomma arabica [% (p/v)]	20
Densità [g/cm <sup>3</sup> ]	1,06-1,08
pH	3,7-4,1
SO <sub>2</sub> Totale [ppm]	2000-4000
Residuo secco [% (p/p)]	> 17
Ceneri (%) *	< 4
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Azoto totale (%) *	0,1 – 0,2
Amido e destrina*	Test superato
Tannino *	Test superato
Salmonella [UFC/g] *	Assenza
E. coli [UFC/g] *	Assenza
Prodotti di Idrolisi (mannosio, xilosio Acido Galatturonico) *	Assenza

\* Valore riferito alla sostanza secca

### CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: entro 2 anni a partire dal confezionamento.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.