

Gomasol SEDA

Eccezionale miglioramento della percezione gustativa prima dell'imbottigliamento.



CARATTERISTICHE

Gomasol SEDA è una combinazione di polisaccaridi vegetali (gomma arabica) e mannoproteine purificate, estratte

termicamente da bucce di lievito selezionato (*Saccharomyces cerevisiae*).

- Contribuisce alle caratteristiche sensoriali del vino, conferendo densità, volume e untuosità al palato.
- Attenua e modula l'astringenza tannica oltre a favorire la stabilità cristallina e colloidale dei vini.
- Proviene da una selezione rigorosa delle migliori materie prime e viene ottenuta attraverso un processo di produzione naturale, senza l'aggiunta di agenti chimici, mediante solubilizzazione e purificazione, il cui scopo è quello di mantenere praticamente intatte le dimensioni e la struttura della gomma.
- GOMASOL SEDA. Presenta un basso indice di colmatazione.

	TORBIDITÀ (NTU)	INDICE DI COLMATAZIONE
TEST	1	5
GOMASOL SEDA	2	2

Tabella 1: Dati relativi alla torbidità e all'indice di colmatazione dopo il trattamento con GOMASOL SEDA (dose di 200 ml/hl) su vino bianco (le misurazioni della torbidità e dell'indice di colmatazione vengono effettuate 24 ore dopo l'applicazione della gomma).

APPLICAZIONE

Utilizzata nei vini rossi, rosati o bianchi, migliora l'untuosità e la rotondità in bocca.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Contribuisce alle caratteristiche sensoriali del vino, apportando densità, sensazione untuosa e volume in bocca.
- Leviga i tannini aggressivi, riducendo l'eccessiva astringenza.
- Azione immediata sulla sensazione di volume in bocca.
- Non apporta alcuna nota aromatica aggiuntiva al vino.



Studio organolettico dopo i diversi trattamenti con gomma arabica a 100 ml/hl, vino rosso giovane 2014 (Tempranillo)

COMPOSIZIONE

Gomma arabica selezionata (E-414), mannoproteina purificata, estratta termicamente da croste di lievito selezionato (*Saccharomyces cerevisiae*), anidride solforosa (E-220) e acido citrico monoidrato (E-330).

Allergeni: contiene solfiti.

DOSE

Dose raccomandata 50-150 ml/hl

Dose massima legale: 150 ml/hl

Dose massima legale per vini rossi liquorosi: 400 ml/hl

Attenzione: si raccomanda di effettuare prove di laboratorio per determinare la dose ottimale, poiché l'efficacia della dose dipende dalle caratteristiche di ciascun vino.

MODO D'USO

Gomasol SEDA va aggiunta alcune ore prima dell'imbottigliamento. Si consiglia di diluirla preventivamente nel vino e di introdurla progressivamente durante il rimontaggio, assicurando una distribuzione omogenea.

Applicare sul vino chiarificato e filtrato, immediatamente prima dell'imbottigliamento. Per le caratteristiche intrinseche di questa formulazione, l'aggiunta può essere effettuata prima o dopo l'ultima filtrazione.

ASPETTO FISICO

Liquido leggermente viscoso di colore giallo ambra.

PRESENTAZIONE

Confezioni da 21 e 1.100 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 380 (rev.3)

Gomma arabica [% (p/v)]	20
Densità [g/cm ³]	1,06 - 1,08
pH	3,4 - 3,8
SO ₂ [mg/L]	2000 - 4000
Residuo secco [%] (p/p)	> 17
Ceneri (%) *	< 4
Ceneri insolubili in acidi [%]*	< 0,5
Sostanze insolubili in acidi [%]*	< 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
Azoto totale (%) *	0,1 – 0,2
Amido e destrina *	Test superato
Tannino *	Test superato
Microorganismi totali [UFC/g]*	< 10 ⁴
Lieviti e muffe [UFC/g]*	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g] *	Assenza
<i>E. coli</i> [UFC/5 g] *	Assenza
Prodotti di idrolisi (mannosio, xilosio, acido galatturonico) *	Assenza
Proteine [%]*	< 3,5

* Valore riferito alla materia secca

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, lontano da odori.

Una volta aperto, consumare il prima possibile.

Data di consumo ottimale: entro 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.