

# GOMASOL SEDA



Associação de goma arábica e manoproteínas.  
Melhoria excepcional da perceção gustativa antes do engarrafamento.

### CARACTERÍSTICAS

**Gomasol SEDA** é uma associação de polissacarídeos vegetais (goma arábica) e manoproteínas de levedura capaz de conferir especial estrutura aos vinhos antes do engarrafamento.

- Contribui para as características sensoriais do vinho, aportando densidade, volume e untuosidade em boca.
- Atenua e modula a adstringência tânica para além de ajudar à estabilidade cristalina e coloidal dos vinhos.
- Provém da seleção rigorosa das melhores matérias primas, e obtém-se mediante um processo de produção natural, sem tratamentos químicos, por solubilização e purificação, cuja finalidade é manter praticamente intactas as dimensões e estrutura da goma.

• **GOMASOL SEDA** apresenta um índice de colmatação baixo.

ENSAIO	TURBIDEZ (NTU)	ÍNDICE DE COLMATAÇÃO
TESTEMUNHA	1	5
GOMASOL SEDA	2	2

*Tabela 1.-Dados de turbidez e índice de colmatação após o tratamento com **GOMASOL SEDA** (doses de 200 ml/hl) sobre vinho branco (as medições de turbidez e índice de colmatação, realizam-se após 24 horas, da aplicação da goma).*

### APLICAÇÃO

Utilizada em vinhos tintos, rosés ou brancos consegue melhorar a untuosidade e redondez em boca.

Proteção da matéria corante.

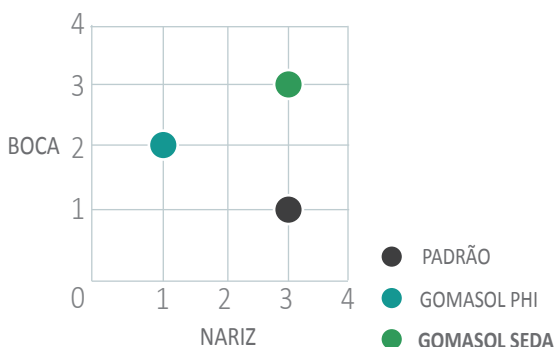
### QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

- Contribui para as características sensoriais do vinho, aportando densidade, sensação untuosa e volume em boca.
- Pule os taninos agressivos, diminuindo a adstringência excessiva, tanto procedente de uva como de madeira.
- Ação imediata sobre a sensação de volume em boca.
- Não aporta nenhum registo aromático adicional ao vinho.

### COMPOSIÇÃO

Goma arábica seleccionada (E-414) e manoproteína purificada, extraída termicamente de paredes celulares de levedura seleccionada (*Saccharomyces cerevisiae*)

**Alergénios:** Contiene sulfitos.



Estudo organolético de diferentes tratamentos com 200ml/hl de gomas arábicas.  
Vinho tinto jovem 2014 (aragonês)

## DOSES

**Gomasol SEDA** 100-300 ml/hl

Atenção: Recomenda-se a realização de ensaios de laboratório para determinar a dose ótima de utilização, pois a efetividade da dose depende das características de cada vinho.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

**Gomasol SEDA** incorpora-se horas antes do engarrafamento. Recomenda-se diluir previamente em vinho e introduzir progressivamente durante a remontagem, assegurando uma distribuição homogênea.

Aplicar sobre vinho clarificado e filtrado, imediatamente antes do engarrafamento. Pelas características intrínsecas desta formulação, a adição pode fazer-se antes ou depois da última filtração.

## ASPETO FÍSICO

Líquido ligeiramente viscoso de cor amarelo âmbar.

## APRESENTAÇÃO

Embalagem de 11, 21 e 1.100 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Goma arábica [% (p/v)]	20
Densidade [g/cm <sup>3</sup> ]	1,06-1,08
pH	3,7-4,1
SO <sub>2</sub> Total [ppm]	2000-4000
Resíduo seco [% (p/p)]	> 17
Cinzas (%) *	< 4
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Nitrogénio total (%) *	0,1 – 0,2
Amido e dextrina *	Está Conforme
Tanino *	Está Conforme
<i>Salmonella</i> [UFC/g] *	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	Ausência
Produtos de hidrólise (manose, xilose, ac. Galacturónico) *	Ausência

\* Valor referente à matéria seca

## CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se rapidamente.

Consumo preferencial: antes de 2 anos a partir do embalagem.

## RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com o *Códex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.*