

Gomasol SEDA

Melhoria excepcional da percepção do sabor antes do engarrafamento.

CARACTERÍSTICAS

Gomasol SEDA é uma associação de polissacáridos vegetais (goma-arábica) e de manoproteínas purificadas, extraídas a partir de cascas de leveduras selecionadas (*Saccharomyces cerevisiae*).

- Contribui para as características sensoriais do vinho, aportando densidade, volume e untuosidade em boca.
- Atenua e modula a adstringência tânica e contribui para a estabilidade cristalina e coloidal dos vinhos.
- Provém da seleção rigorosa das melhores matérias primas, e obtem-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.

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

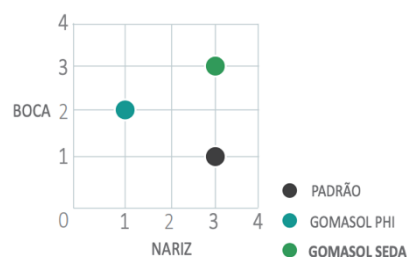
Quadro 1: Dados relativos à turbidez e ao índice de colmatagem após tratamento com GOMASOL SEDA (dose de 200 ml/hl) no vinho branco (as medições da turbidez e do índice de colmatagem são efectuadas 24 horas após a aplicação da goma).

APLICAÇÃO

Utilizado em vinhos tintos, rosés ou brancos, melhora a untuosidade e a redondeza na boca.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- 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 na boca.
- Não aporta nenhum registo aromático adicional ao vinho.



Estudo organoléptico após diferentes tratamentos com goma-arábica a 100 ml/hl, vinho tinto jovem 2014 (Tempranillo)

COMPOSIÇÃO

Goma-arábica selecionada (E-414), manoproteína purificada, extraída termicamente de cascas de leveduras selecionadas (*Saccharomyces cerevisiae*), dióxido de enxofre (E-220) e ácido cítrico mono-hidratado (E-330).

Alergénios: contém sulfitos.

DOSAGEM

Dosagem: 50-150 ml/hl

Dose máxima legal: 150 ml/hl

Dosagem máxima legal para vinhos licorosos tintos: 400 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 homogénea.

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..

APARÊNCIA FÍSICA

Líquido ligeiramente viscoso de cor amarelo âmbar.

APRESENTAÇÃO

Embalagens de 11, 21 e 1.100 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 380 (rev.2)

Goma-arábica [% (m/v)] [% (m/v)]	20
Densidade [g/cm ³]	1,06 - 1,08
pH	3,4 - 3,8

SO ₂ Total [ppm].	2000 - 4000
Resíduo seco [% (w/w)]	> 17
Cinzas (%) *	< 4
Cinzas insolúveis em ácidos [%]	< 0.5
Sustâncias insolúveis em ácidos [%]	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Azoto total (%) *	0,1 - 0,2
Amido e dextrina	Passa no teste
Tanino *	Passa no teste
<i>Salmonella</i> [CFU/10 g] *	Ausência
<i>E. coli</i> [cfu/5 g] *	Ausência
Produtos de hidrólise (manose, xilose, ac. galacturónico)	Ausência

* Valor referente à matéria seca

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local fresco, seco e isento de odores.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Validade: 2 anos após a embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

O produto está em conformidade com o Codex Enológico Internacional e com o Regulamento (UE) 2024/3085.