

# Gomasol SEDA

Melhoria excecional da perceção gustativa antes do engarrafamento.



## CARACTERÍSTICAS

Gomasol SEDA é uma associação de polissacarídeos vegetais (goma arábica) e manoproteínas purificadas, extraídas termicamente de paredes celulares de leveduras selecionadas (*Saccharomyces cerevisiae*).

- Contribui para as características sensoriais do vinho, conferindo densidade, volume e untuosidade na boca.
- Atenua e modula a adstringência tânica, além de ajudar na estabilidade cristalina e coloidal dos vinhos.
- Provém da seleção rigorosa das melhores matérias-primas e é obtida através de um processo de produção natural, sem adição de agentes químicos, por solubilização e purificação, cujo objetivo é manter praticamente intactas as dimensões e a estrutura da goma.
- GOMASOL SEDA. Apresenta um baixo índice de colmatção.

	TURVIDADE (NTU)	ÍNDICE DE COLMATAGEM
<b>CONTROLO</b>	1	5
<b>GOMASOL SEDA</b>	2	2

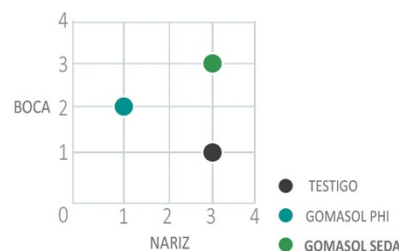
Tabela 1: Dados de turbidez e índice de colmatção após o tratamento com GOMASOL SEDA (dose de 200 ml/hl) em vinho branco (as medições de turbidez e índice de colmatção são realizadas 24 horas após a aplicação da goma).

## APLICAÇÃO

Utilizada em vinhos tintos, rosés ou brancos, melhora a untuosidade e o redondez na boca.

## QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Contribui para as características sensoriais do vinho, proporcionando densidade, sensação untuosa e volume na boca.
- Suaviza os taninos agressivos, diminuindo a adstringência excessiva.
- Ação imediata sobre a sensação de volume na boca.
- Não confere qualquer registo aromático adicional ao vinho.



Estudo organoléptico após os diferentes tratamentos com gomas arábicas a 100 ml/hl, tinto jovem 2014 (Tempranillo)

## COMPOSIÇÃO

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

**Alergénio:** Contém sulfitos.

## DOSE

Dose recomendada 50-150 ml/hl

**Dose máxima legal:** 150 ml/hl

**Dose máxima legal para vinhos tintos licorosos:** 400 ml/hl

**Atenção:** Recomenda-se realizar ensaios laboratoriais para determinar a dose de utilização ideal, uma vez que a eficácia da dose depende das características de cada vinho.

## MODO DE APLICAÇÃO

Gomasol SEDA é incorporado horas antes do engarrafamento. Recomenda-se diluir previamente em vinho e introduzir progressivamente ao longo da remontagem, garantindo uma distribuição homogênea.

Aplicar sobre vinho clarificado e filtrado, imediatamente antes do engarrafamento. Devido às características intrínsecas desta formulação, a adição pode ser feita antes ou depois da última filtragem.

## ASPETO FÍSICO

Líquido ligeiramente viscoso de cor amarelo âmbar.

## APRESENTAÇÃO

Embalagens de 5, 21 e 1.100 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

EP 380 (rev.3)

Goma arábica [% (p/v)]	20
Densidade [g/cm <sup>3</sup> ]	1,06 - 1,08
pH	3,4 - 3,8
SO <sub>2</sub> [mg/L]	2000 - 4000
Resíduo seco [%] (p/p)	> 17
Cinzas (%) *	< 4
Cinzas insolúveis em ácidos [%]*	< 0,5
Substâncias insolúveis em ácidos [%]*	< 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 total (%) *	0,1 – 0,2
Amido e dextrina *	Teste de passagem
Tanino *	Teste de passagem
Microorganismos totais [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>
Leveduras e bolores [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g] *	Ausência
<i>E. coli</i> [UFC/5 g] *	Ausência
Produtos de hidrólise (manose, xilose, ácido galacturónico) *	Ausência
Proteínas [%]*	< 3,5

\* Valor referente à matéria seca

## CONSERVAÇÃO

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

Depois de aberto, deve ser consumido o mais rapidamente possível.

Data de consumo ideal: 2 anos.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934 e sucessivas alterações.*

GOMASOL SEDA / Rev.8 / Data: 07/01/2026