

# GOMASOL SEDA



Imbunatateste in mod exceptional perceptia gustativa inainte de imbuteliere.

### CARACTERISTICI

**Gomasol SEDA** este o asociere de polizaharide vegetale (*Guma arabica*) si manoproteine de drojdie, capabile sa ofere o structura speciala vinului inainte de imbuteliere.

- Imbunatateste caracteristicile senzoriale ale vinurilor, imprimand densitate, volum si onctuositate la degustare.
- Se obtine prin selectia stricta a celor mai bune materii prime, printr-un proces natural, fara tratamente chimice, prin solubilizare si purificare, a carui finalitate este mentinerea intacta a dimensiunilor si structurii gumei.
- **Gomasol SEDA** prezinta un indice de colmatare scazut.

| TESTARE      | TURBIDITATE (NTU) | INDICE DE COLMATARE |
|--------------|-------------------|---------------------|
| MARTOR       | 1                 | 5                   |
| GOMASOL SEDA | 2                 | 2                   |

*Tabel 1. Influenta asupra turbiditatii si a indicelui de colmatare a tratamentului cu **GOMASOL SEDA** (doza de 200ml/hl) pe un vin alb (turbiditatea si indicele de colmatare se masoara la 24 de ore dupa aplicarea gumei).*

### UTILIZARE

Folosit in vinuri rosii, roze sau albe obtine imbunatatirea onctuositatii si a rotunjimii la degustare.

Protectia materiei colorante.

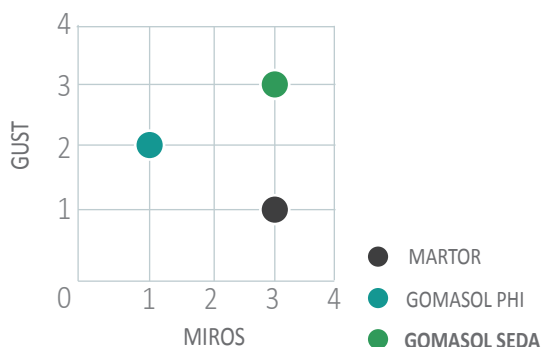
### CALITATI ORGANOLEPTICE

- Contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, aducand densitate, senzatie onctuoasa si textura.
- Lustruiește taninii nocivi, micșorand astrigenta excesiva, volum la degustare.
- Actiune imediata asupra senzatiei de volum la degustare.
- Nu aduce nici un registru aromatic additional asupra vinului.

### COMPOZITIE

Guma arabica selectionata (E-414) si manoproteina purificata, extrasa in mod termic din tulpini de drojdie (*Saccharomyces cerevisiae*)

Alergeni: Conține sulfiți



Studiu organoleptic pentru diferite tratamente cu Guma Arabica la doza de 200ml/HL. Soi rosu tanar, anul de recolta 2014 ( Tempranillo )

### DOZA

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

Atentie: Se recomanda realizarea testelor de laborator pentru a determina doza de lucru optima, avand in vedere ca eficienta dozelor depinde de caracteristicile fiecarui vin.

### MOD DE UTILIZARE

**Gomasol SEDA** se incorporeaza cu cateva ore inainte de imbuteliere. Se recomanda diluarea in vin inainte si introducerea in mod progresiv pe parcursul procesului urmarit, asigurand o distributie omogena

Se aplica peste vinul limpezit si filtrat, imediat inainte de imbuteliere. Datorita caracteristicilor intrinseci ale gumei arabice, adaugarea se poate face fara probleme ori inainte ori dupa ultima filtrare.

### ASPECT FIZIC

Lichid usor vascos de culoare galben chihlimbar.

### PREZENTARE

Recipient de 11, 21 si 1.100 kg.

### PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

|  |              |
|--|--------------|
| Guma arabica [% (p/v)]                                     | 20           |
| Densitate [g/cm <sup>3</sup> ]                             | 1,06-1,08    |
| pH   | 3,7-4,1      |
| SO <sub>2</sub> Total [ppm]                                | 2000-4000    |
| Reziduri uscate [% (p/p)]                                  | > 17         |
| Cenusa (%) *   | < 4          |
| Fe [mg/kg] *   | < 60         |
| Cd [mg/kg] *   | < 1          |
| Pb [mg/kg] *   | < 2          |
| Hg [mg/kg] *   | < 1          |
| As [mg/kg] *   | < 3          |
| Azot total (%) *   | 0,1 – 0,2    |
| Amidon si dextrina *                                       | Trece testul |
| Tanin *  | Trece testul |
| Salmonella [UFC/g] *                                       | Absent       |
| E. coli [UFC/g] *  | Absent       |
| Produse de hidroliza (manoză, xiloză, ac. Galacturonică) * | Absent       |

\* Valoare referitoare la materia uscata

### PASTRARE

A se pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si mirosuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

A se consuma de preferinta inainte de: 2 ani de la data ambalarii.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

Produs conform Codexului Oenologic International si Reglementarii CE 606/2009.