

# Gomasol SEDA

Îmbunătățire excepțională a percepției gustative înainte de îmbuteliere.



## CARACTERISTICI

Gomasol SEDA este o asociere de polizaharide vegetale (gumă arabică) și manoproteine purificate, extrase termic din pereti celulari de drojdie selectionata (*Saccharomyces cerevisiae*).

- Contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, conferindu-i densitate, volum și onctuozitate la degustare
- Atenuează și modulează astringența tanică, contribuind în același timp la stabilitatea cristalină și coloidală a vinurilor.
- Provine din selecția strictă a celor mai bune materii prime și se obține printr-un proces de producție natural, fără adaos de agenți chimici, prin solubilizare și purificare, al cărui scop este de a menține practic intacte dimensiunile și structura gumei.
- GOMASOL SEDA. Prezintă un indice de colmatare scăzut.

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

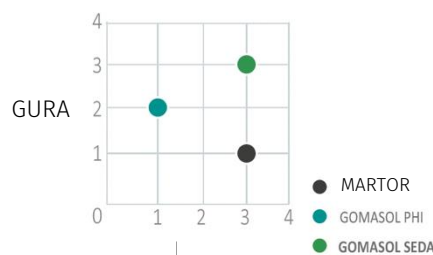
Tabelul 1: Date privind turbiditatea și indicele de colmatare după tratarea cu GOMASOL SEDA (doză de 200 ml/hl) a vinului alb (măsurătorile turbidității și indicelui de colmatare se efectuează la 24 de ore de la aplicarea gumei).

## APLICARE

Utilizată în vinurile roșii, roze sau albe, îmbunătățește onctuozitatea și rotunjimea în gură.

## CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Contribuie la caracteristicile senzoriale ale vinului, aportând densitate, senzație onctuoasă și volum în gură.
- Netezește taninurile agresive, reducând astringența excesivă.
- Acțiune imediată asupra senzației de volum în gură.
- Nu conferă vinului nicio notă aromatică suplimentară.



Studiu organoleptic asupra diferitelor tratamente cu gumă arabică la 100 ml/hl, vin roșu tânăr 2014 (Tempranillo)

## COMPOZIȚIE

Gumă arabică selectionata (E-414), manoproteină purificată, extrasă termic din pereti celulari de drojdie selectionata (*Saccharomyces cerevisiae*), dioxid de sulf (E-220) și acid citric monohidrat (E-330).

**Alergen:** Conține sulfiți.

## DOZĂ

Doză recomandată	50-150 ml/hl
<b>Doză maximă legală:</b>	150 ml/hl
<b>Doză maximă legală pentru vinuri roșii licoroase:</b>	400 ml/hl

**Atenție:** Se recomandă efectuarea de teste de laborator pentru a determina doza optimă de utilizare, deoarece eficacitatea dozei depinde de caracteristicile fiecărui vin.

## MOD DE UTILIZARE

Gomasol SEDA se adaugă cu câteva ore înainte de îmbuteliere. Se recomandă diluarea prealabilă în vin și introducerea progresivă pe parcursul remontării, asigurând o distribuție omogenă.

Se aplică pe vinul clarificat și filtrat, imediat înainte de îmbuteliere. Datorită caracteristicilor intrinseci ale acestei formule, adăugarea se poate face înainte sau după ultima filtrare.

## ASPECT FIZIC

Lichid ușor vâscos, de culoare galben chihlimbar.

## PREZENTARE

Ambalaj de 5, 21 și 1.100 kg.

## PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 380 (rev.3)

Gumă arabică [% (p/v)]	20
Densitate [g/cm <sup>3</sup> ]	1,06 - 1,08
pH	3,4 - 3,8
SO <sub>2</sub> [mg/L]	2000 - 4000
Reziduu sec [%] (p/p)	> 17
Cenușă (%) *	< 4
Cenușă insolubilă în acizi [%]*	< 0,5
Substanțe insolubile în acizi [%]*	< 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
Azot total (%) *	0,1 – 0,2
Amidon și dextrină *	Testul Pasa
Tanin *	Testul Pasa
Microorganismele totale [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>
Drojii și mucegaiuri [UFC/g]*	< 10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g] *	Absență
<i>E. coli</i> [UFC/5 g] *	Absență
Produse de hidroliză (manoză, xiloză, acid galacturonic) *	Absență
Proteine [%]*	< 3,5

\* Valoare raportată la substanța uscată

## PASTRARE

A se păstra în ambalajul original, într-un loc răcoros și uscat, ferit de mirosuri straine.

Odată deschis, trebuie consumat cât mai repede posibil.

Data optimă de consum: 2 ani.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Produs conform Codului Oenologic Internațional și Regulamentului (UE) 2019/934 și modificărilor ulterioare.*