GOMASOL SEDA

PRODUCTION NATURELLE 100%

Association de gomme arabique et de manoprotéines.
Amélioration exceptionnelle de la perception gustative avant la mise en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES

Gomasol SEDA est une association de polysaccharides végétaux (gomme arabique) et de manoprotéines de levure, capable de donner une structure spéciale aux vins avant la mise en bouteille. Elle atténue et module l'astringence tannique et contribue à la stabilité cristalline et colloïdale des vins.

- Contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, apportant densité, volume et onctuosité en bouche.
- Atténue et module l'astringence du tannique en plus d'aider le cristal et la stabilité colloïdale de vins.
- Elle provient de la sélection stricte des meilleures matières premières et elle est obtenue grâce à un processus de production naturel, sans traitements chimiques, par solubilisation et purification, dont le but est de maintenir pratiquement intactes les dimensions et la structure de la gomme.
- **GOMASOL SEDA**. Présente un faible indice de colmatage.

ESSAI	TURBIDITÉ (NTU)	INDICE DE COLMATAGE
TÉMOIN	1	5
GOMASOL SEDA	2	2

*Tabla 1: Datos de turbidez e índice de colmatación tras el tratamiento con **GOMASOL SEDA** (dosis de 200 ml/hl) sobre vino blanco.(**las medidas de turbidez e índice de colmatación, se realizan transcurridas 24 horas, desde la aplicación de la goma**).*

APPLICATION

Utilisée sur des vins rouges, rosés ou blancs, elle permet d'obtenir une meilleure onctuosité et une meilleure rondeur en bouche.

Protection de la matière colorante.

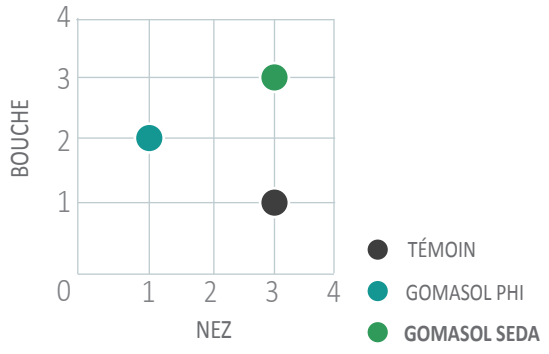
QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

» Contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, apportant densité, sensation onctueuse et volume en bouche.

» Elle adoucit les tanins agressifs, en diminuant l'astringence excessive du raisin et du bois.

» Action immédiate sur la sensation de volume en bouche.

» N'apporte aucun autre registre aromatique au vin.



Étude organoleptique après différents traitements avec de la gomme arabique à 200 ml/ HL , Jeune rouge 2014 (Tempranillo)

COMPOSITION

Gomme arabique sélectionnée (E-414) et manoprotéine purifiée, extraite thermiquement de peaux de levure sélectionnée *(Saccharomyces cerevisiae)*

Allergène: Contient sulfites

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

DOSES

Gomasol SEDA	100-300 ml/hl

Attention: il est recommandé de réaliser des essais en laboratoire afin de déterminer la dose d'emploi optimale, puisque dose efficace dépend des caractéristiques de chaque vin.

MODE D'EMPLOI

Gomasol SEDA est à ajouter plusieurs heures avant la mise en bouteille. Il est recommandé de la diluer au préalable dans du vin et de l'introduire progressivement le long de la remontée, pour garantir une distribution homogène.

Appliquer sur du vin clarifié et filtré, immédiatement avant la mise en bouteille. Étant données les caractéristiques intrinsèques de cette formule, son ajout peut se faire avant ou après le dernier filtrage.

ASPECT PHYSIQUE

Liquide légèrement visqueux de couleur jaune ambré.

PRÉSENTATION

Bidons de 5, 12, 21 et 1.200 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Gomme arabique [%(p/v)]	20
Densité [g/cm^3]	1,06-1,08
pH	3,7-4,1
SO_2 Total [ppm]	2000-4000
Résidu sec [%(p/p)]	> 17
Cendres (%) *	< 4
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
Amidon et dextrine*	Réussit le test
Tanin *	Réussit le test
Salmonella [UFC/g] *	Absence
E. coli [UFC/g] *	Absence
Produits d'hydrolyse (mannose, Xylose, ac. Galacturonique)*	Absence

* Valeur basée sur la matière sèche

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 2 ans à partir de l'emballage.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009

Décrites dans la présente fiche technique fiche renseignements correspondent à nos connaissances actuelles. La société n'est pas responsable de l'utilisation inadecueado en dehors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com