

# Gomasol SEDA



Mejora excepcional de la percepción gustativa antes del embotellado.

### CARACTERÍSTICAS

**Gomasol SEDA** es una asociación de polisacáridos vegetales (goma arábiga) y manoproteínas purificada, extraída térmicamente de cortezas de levadura seleccionada (*Saccharomyces cerevisiae*).

- Contribuye a las características sensoriales del vino, aportando densidad, volumen y untuosidad en boca.
- Atenúa y modula la astringencia tánica además de ayudar a la estabilidad cristalina y coloidal de los vinos.
- Procede de la selección estricta de las mejores materias primas, y se obtiene mediante un proceso de producción natural, sin adición de agentes químicos, por solubilización y purificación cuya finalidad es mantener prácticamente intactas las dimensiones y estructura de la goma.

• **GOMASOL SEDA.** Presenta un índice de colmatación bajo.

ENSAYO	TURBIDEZ (NTU)	INDICE DE COLMATACIÓN
TESTIGO	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).

### APLICACIÓN

Utilizada en vinos tintos, rosados o blancos consigue mejorar la untuosidad y redondez en boca.

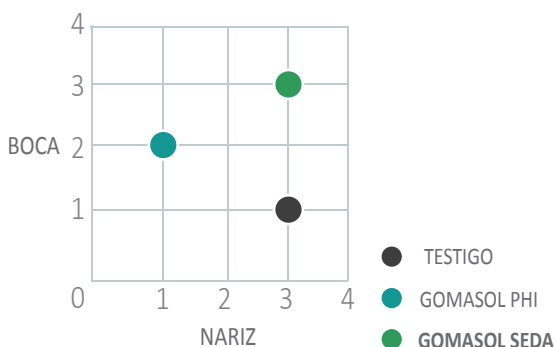
### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Contribuye a las características sensoriales del vino, aportando densidad, sensación untuosa y volumen en boca.
- Pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia excesiva.
- Acción inmediata sobre la sensación de volumen en boca.
- No aporta ningún registro aromático adicional al vino.

### COMPOSICIÓN

Goma arábiga seleccionada (E-414), manoproteína purificada, extraída térmicamente de cortezas de levadura seleccionada (*Saccharomyces cerevisiae*), dióxido de azufre (E-220), ácido cítrico monohidrato (E-330) y ácido L-ascórbico (E-300).

**Alérgeno: Contiene sulfitos.**



Estudio organoléptico tras los diferentes tratamientos con gomas arábicas a 200 ml/hl, tinto joven 2014 (Tempranillo)

### DOSIS

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

*Atención: Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima, pues la efectividad de la dosis depende de las características de cada vino.*

### MODO DE EMPLEO

**Gomasol SEDA** se incorpora horas antes del embotellado. Se recomienda diluir previamente en vino e introducir progresivamente a lo largo del remontado, asegurando una distribución homogénea.

Aplicar sobre vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado. Por las características intrínsecas de este formulado, la adición puede hacerse antes o después de la última filtración.

### ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo ámbar.

### PRESENTACIÓN

Envase de 11, 21 y 1.100 kg.

### PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EP 380 (rev.1)

Goma arábica [% (p/v)]	20
Densidad [g/cm <sup>3</sup> ]	1,06-1,08
pH	3,7-4,1
SO <sub>2</sub> Total [ppm]	2000-4000
Residuo seco [% (p/p)]	> 17
Cenizas (%) *	< 4
Cenizas insolubles en ácidos [%]	< 0,5
Sustancias insolubles en ácidos [%] < 1	< 1
Fe [mg/kg] *	< 60
Cd [mg/kg] *	< 1
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Nitrógeno total (%) *	0,1 – 0,2
Almidón y dextrina *	Pasa test
Tanino *	Pasa test
<i>Salmonella</i> [UFC/10g] *	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/5g] *	Ausencia
Productos de hidrólisis (manosa, xilosa, ac. Galacturónico) *	Ausencia

\* Valor referido a materia seca

### MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.*