

## GOMASOL **SEDA**

Asociación de goma arábica y manoproteínas.

**Mejora excepcional de la percepción gustativa antes del embotellado.**

### CARACTERÍSTICAS

**Gomasol SEDA** es una asociación de polisacáridos vegetales (goma arábica) y manoproteínas de levadura capaz de conferir especial estructura a los vinos antes del embotellado. Atenúa y modula la astringencia tánica además de ayudar a la estabilidad cristalina y coloidal de los vinos.

**Gomasol SEDA** se prepara a partir de goma arábica de primera calidad y manoproteínas seleccionadas. Presenta un índice de colmatación bajo.

### APLICACIÓN

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

Protección de la materia colorante.

### CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

» Contribuye a las características sensoriales del vino, aportando densidad, sensación untuosa y cuerpo.

» Pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia excesiva, tanto procedente de uva como de madera.

» Acción inmediata sobre la sensación de volumen en boca.

» No aporta ningún registro aromático adicional al vino.

### COMPOSICIÓN

Goma arábica seleccionada (E-414) y manoproteína purificada, extraída térmicamente de cortezas de levadura seleccionada (*Saccharomyces cerevisiae*)

Alérgeno: Contiene sulfitos.

### DOSIS

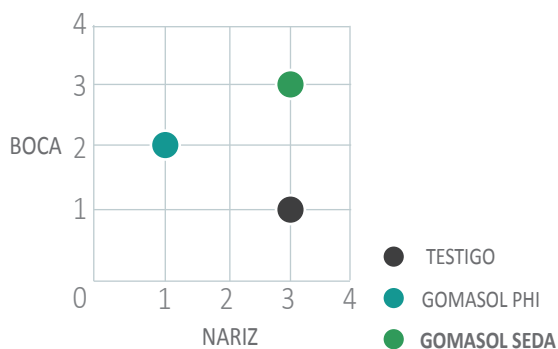
Gomasol SEDA 100-300 ml/hl

*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.



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

## ASPECTO FÍSICO

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo ámbar.

## PRESENTACIÓN

Envase de 11, 23 y 1.100 kg.

## PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

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
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/g] *	Ausencia
<i>E. coli</i> [UFC/g] *	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.