

EXPERGUM HS

DESCRIZIONE

EXPERGUM HS è una gomma arabica in polvere micro-granulata di Acacia Seyal esente da solfiti. Gomma altamente solubile caratterizzata da bassa colorazione ed elevata limpidezza.

Specifiche tecniche

Rotazione ottica :	+40 a +50 Degrees
E. coli :	assente in 1g
Lieviti & Muffe :	< 150cfu/g
Salmonella :	assente in 250g
CMT :	<2,000 cfu/g

IMPIEGO

Conferisce maggiore stabilità ed ammorbidimento nelle applicazioni enologiche risultando ideale per l'impiego in vini a filtrazione spinta.

EXPERGUM HS può migliorare il perlage dei vini spumanti e frizzanti. Grazie alla sua elevata stabilità microbiologica, EXPERGUM HS può anche essere impiegata durante l'imbottigliamento, successivamente alla filtrazione finale.

MODALITÀ D'USO

EXPERGUM HS deve essere preventivamente dissolta in acqua o vino alla dose del 20% (p/v).

Addizionare al vino in serbatoio miscelando accuratamente oppure direttamente all'imbottigliamento utilizzando una pompa dosatrice. Test di laboratorio preliminari sono raccomandati per definire il dosaggio ottimale.

Se il vino deve essere microfiltrato dei test preliminari di filtrazione devono essere eseguiti con membrane della stessa porosità di quelle impiegate successivamente all'aggiunta della dose necessaria di gomma.

Se necessario, utilizzare una pompa dosatrice a valle della filtrazione a membrana.

EXPERGUM HS deve essere sempre impiegato su vino limpido.

DOSI DI IMPIEGO

La dose ideale per l'uso enologico è di 10-30 g/hl (verificare eventuali restrizioni normative all'impiego).

CONFEZIONI

EXPERGUM HS è disponibile in confezioni da 1 Kg e da 10 kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conforme al Reg. UE 934/2019 – Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Limitazioni d'uso: Non classificato Classificazione ADR: Non classificato

Dichiarazione OGM: Non contiene OGM; non proviene da OGM

Allergeni: Non contiene prodotti del Regolamento 1169/2011 e successive modifiche.