

EXPERGUM HS

DESCRIPTION

EXPERGUM HS est une gomme arabique en poudre micro-granulée d'Acacia Seyal exempte de sulfites. Gomme hautement soluble caractérisée par une faible coloration et une limpidité élevée.

Spécifications techniques

Rotation optique :	+40 à +50 Degrés
E. coli :	absent dans 1g
Levures & Moisissures :	< 150cfu/g
Salmonella :	absent dans 250g
CMT :	<2,000 cfu/g

EMPLOI

Confère une plus grande stabilité et adoucissement dans les applications œnologiques en résultant idéal pour l'emploi dans les vins à filtration poussée.

EXPERGUM HS peut améliorer le perlage des vins mousseux et pétillants. Grâce à sa stabilité microbiologique élevée, EXPERGUM HS peut également être employé pendant l'embouteillage, après la filtration finale.

MODE D'EMPLOI

EXPERGUM HS doit être préalablement dissous dans l'eau ou le vin à la dose de 20% (p/v). Additionner au vin en cuve en mélangeant soigneusement ou directement à l'embouteillage en utilisant une pompe doseuse. Des tests de laboratoire préliminaires sont recommandés pour définir le dosage optimal. Si le vin doit être microfiltré, des tests préliminaires de filtration doivent être exécutés avec des membranes de même porosité que celles employées ultérieurement à l'ajout de la dose nécessaire de gomme. Si nécessaire, utiliser une pompe doseuse en aval de la filtration à membrane. EXPERGUM HS doit toujours être employé sur vin limpide.

DOSES D'EMPLOI

La dose idéale pour l'usage œnologique est de 10-30 g/hl (vérifier les éventuelles restrictions normatives à l'emploi).

CONDITIONNEMENTS

EXPERGUM HS est disponible en conditionnements de 1 Kg et de 10 kg.

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.