

XP GUM

Solution stabilisée de gomme arabique à haut degré d'hydrolyse obtenue d'Acacia seyal

DESCRIPTION

La gomme arabique XP GUM, agit dans le vin comme colloïde protecteur et contribue à l'augmentation de la rondeur en bouche. Le processus de production spécifique de ce produit le rend prêt à l'emploi et de très faible pouvoir colmatant.

COMPOSITION

Gomme arabique en solution

EMPLOI

XP GUM est une solution stabilisée à pH acide, addition d'anhydride sulfureux et filtrée. Elle peut être ajoutée avant ou après la filtration finale.

Vins blancs et rosés :

- Préviens la casse ferrique et cuprique.
- Renforce l'action de l'acide métatartrique dans la stabilisation tartrique.
- Augmente le volume et la rondeur en bouche.

Vins rouges :

- Minimise les risques de précipitation de la matière colorante.
- Renforce l'action de l'acide métatartrique dans la stabilisation tartrique.
- Augmente le volume et la rondeur en bouche.

MODE D'EMPLOI

Solution prête à l'emploi, à ajouter au vin en garantissant l'homogénéisation.

DOSES D'EMPLOI

De 80 à 300 ml/hl

CONDITIONNEMENTS

Conditionnements de 1 kg, de 25 kg et de 1000 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.