



XP GUM YUMMY

Stabilisant colloïdal et tartrique à base de gomme arabique purifiée

DESCRIPTION

XP GUM YUMMY, est une solution de gommes arabiques produites à partir de matières premières hautement sélectionnées. Agit dans le vin comme colloïde protecteur et contribue à l'augmentation de la rondeur et du volume en bouche en donnant de la sucrosité. Le processus de production spécifique de purification et d'hydrolyse rend ce produit prêt à l'emploi et très efficace pour prévenir les précipitations tartriques. De plus, il se caractérise par son très faible pouvoir colmatant. Coadjuve l'action de l'acide métatartrique en améliorant et en prolongeant son efficacité anticrème. Inhibe la casse cuprique, ferreuse et protéique.

COMPOSITION

Solution aqueuse de gomme arabique (E414) stabilisée avec bisulfite de potassium (10 g/hL apportent 0,4 mg/L de SO2), lysat de levure.

EMPLOI

XP GUM YUMMY est une préparation prête à l'emploi à utiliser sur vins limpides et prêts pour l'embouteillage. Elle doit être ajoutée avant la filtration finale pour les applications suivantes :

- Stabilisation colloïdale et tartrique des vins finis
- Dans les mousseux, dans la préparation de la liqueur d'expédition pour améliorer la stabilité colloïdale et la qualité du perlage.

MODE D'EMPLOI

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

DOSES D'EMPLOI

De 80 à 150 ml/hL

CONDITIONNEMENTS

Bidons de 20 kg

CONSERVATION

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

DANGEROSITÉ

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.