

EXPERGUM HS

DESCRIPCIÓN

EXPERGUM HS es una goma arábica en polvo micro-granulada de Acacia Seyal exenta de sulfitos. Goma altamente soluble caracterizada por baja coloración y elevada limpidez.

Especificaciones técnicas

Rotación óptica :	+40 a +50 Grados
E. coli :	ausente en 1g
Levaduras y Mohos :	< 150cfu/g
Salmonella :	ausente en 250g
CMT :	<2,000 cfu/g

EMPLEO

Confiere mayor estabilidad y suavizado en las aplicaciones enológicas resultando ideal para el empleo en vinos con filtración forzada.

EXPERGUM HS puede mejorar el perlage de los vinos espumosos y gasificados. Gracias a su elevada estabilidad microbiológica, EXPERGUM HS puede también ser empleado durante el embotellado, posteriormente a la filtración final.

MODALIDAD DE USO

EXPERGUM HS debe ser previamente disuelto en agua o vino a la dosis del 20% (p/v). Adicionar al vino en depósito mezclando cuidadosamente o directamente al embotellado utilizando una bomba dosificadora. Se recomiendan pruebas de laboratorio preliminares para definir la dosificación óptima. Si el vino debe ser microfiltrado, deben realizarse pruebas preliminares de filtración con membranas de la misma porosidad que las empleadas posteriormente a la adición de la dosis necesaria de goma. Si es necesario, utilizar una bomba dosificadora aguas abajo de la filtración a membrana. EXPERGUM HS debe ser siempre empleado en vino límpido.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis ideal para el uso enológico es de 10-30 g/hl (verificar eventuales restricciones normativas al empleo).

ENVASES

EXPERGUM HS está disponible en envases de 1 Kg y de 10 kg.

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores.

El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con idóneas prácticas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Conforme al Reg. UE 934/2019 – Conforme al Código Enológico Internacional.

Limitaciones de uso: No clasificado

Clasificación ADR: No clasificado

Declaración OMG: No contiene OMG; no proviene de OMG

Alérgenos: No contiene productos del Reglamento 1169/2011 y sucesivas modificaciones.