

XP GUM YUMMY

Estabilizante coloidal y tartárico a base de goma arábica purificada

DESCRIPCIÓN

XP GUM YUMMY, es una solución de gomas arábicas producidas a partir de materias primas altamente seleccionadas. Actúa en el vino como coloide protector y contribuye al aumento de la redondez y del volumen en boca aportando sucosidad. El específico proceso productivo de purificación e hidrólisis hace que este producto esté listo para usar y sea muy eficaz en la prevención de las precipitaciones tartáricas. Además, se caracteriza por su bajísimo poder obturante. Coadyuva la acción del ácido metatartárico mejorando y prolongando su eficacia anticremor. Inhibe la quiebra cúprica, férrica y proteica.

COMPOSICIÓN

Solución acuosa de goma arábica (E414) estabilizada con potasio bisulfito (10 g/hL aportan 0,4 mg/L de SO₂), lisado de levadura.

EMPLEO

XP GUM YUMMY es una preparación lista para usar que debe utilizarse sobre vinos límpidos y listos para el embotellado. Debe añadirse antes de la filtración final para las siguientes aplicaciones:

- Estabilización coloidal y tartárica de los vinos terminados
- En espumosos, en la preparación del licor de expedición para mejorar la estabilidad coloidal y la calidad del perlage.

MODO DE USO

Solución lista para usar, que debe añadirse al vino garantizando la homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

De 80 a 150 ml/hL

ENVASES

Bidones de 20 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus 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 plazo.

PELIGROSIDAD

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