

XP GUM

Solución estabilizada de goma arábica de alto grado de hidrólisis obtenida de Acacia seyal

DESCRIPCIÓN

La goma arábica XP GUM, actúa en el vino como coloide protector y contribuye al aumento de la redondez en boca. El proceso productivo específico de este producto lo hace listo para el uso y de bajísimo poder colmatante.

COMPOSICIÓN

Goma arábica en solución

EMPLEO

XP GUM es una solución estabilizada a pH ácido, con adición de anhídrido sulfuroso y filtrada. Puede ser agregada antes o después de la filtración final.

Vinos blancos y rosados:

- Previene la quiebra férrica y cúprica.
- Refuerza la acción del ácido metatartárico en la estabilización tartárica.
- Aumenta el volumen y la redondez en boca.

Vinos tintos:

- Minimiza los riesgos de precipitación de la materia colorante.
- Refuerza la acción del ácido metatartárico en la estabilización tartárica.
- Aumenta el volumen y la redondez en boca.

MODALIDAD DE USO

Solución lista para el uso, a agregar al vino garantizando la homogeneización.

DOSIS DE EMPLEO

De 80 a 300 ml/hl

ENVASES

Envases de 1 kg, de 25 kg y de 1000 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.