

EXPERGUM HS

DESCRIÇÃO

EXPERGUM HS é uma goma arábica em pó micro-granulada de Acacia Seyal isenta de sulfitos. Goma altamente solúvel caracterizada por baixa coloração e elevada limpidez.

Especificações técnicas

Rotação ótica :	+40 a +50 Graus
E. coli :	ausente em 1g
Leveduras & Bolores :	< 150cfu/g
Salmonela :	ausente em 250g
CMT :	<2,000 cfu/g

UTILIZAÇÃO

Confere maior estabilidade e suavização nas aplicações enológicas resultando ideal para o uso em vinhos com filtração apertada.

EXPERGUM HS pode melhorar o perlage dos vinhos espumantes e frisantes. Graças à sua elevada estabilidade micro-biológica, EXPERGUM HS pode também ser empregada durante o engarrafamento, posteriormente à filtração final.

MODO DE UTILIZAÇÃO

EXPERGUM HS deve ser preventivamente dissolvida em água ou vinho na dose de 20% (p/v). Adicionar ao vinho em depósito misturando cuidadosamente ou diretamente no engarrafamento utilizando uma bomba doseadora. Testes de laboratório preliminares são recomendados para definir a dosagem ótima. Se o vinho deve ser microfiltrado, testes preliminares de filtração devem ser executados com membranas da mesma porosidade das empregadas posteriormente à adição da dose necessária de goma. Se necessário, utilizar uma bomba doseadora a jusante da filtração por membrana. EXPERGUM HS deve ser sempre empregada em vinho límpido.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

A dose ideal para o uso enológico é de 10-30 g/hl (verificar eventuais restrições normativas ao emprego).

EMBALAGEM

EXPERGUM HS está disponível em embalagens de 1 Kg e de 10 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e isento de odores.

O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.

CLASSIFICAÇÕES E DECLARAÇÕES

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

Limitações de uso: Não classificado

Classificação ADR: Não classificado

Declaração OGM: Não contém OGM; não provém de OGM

Alergénios: Não contém produtos do Regulamento 1169/2011 e sucessivas modificações.