

XP GUM YUMMY

Estabilizante coloidal e tartárico à base de goma arábica purificada

DESCRIÇÃO

XP GUM YUMMY, é uma solução de gomas arábicas produzidas a partir de matérias-primas altamente selecionadas. Atua no vinho como coloide protetor e contribui para o aumento da redondeza e do volume de boca conferindo sucrosité. O processo produtivo específico de purificação e hidrólise torna este produto pronto para uso e muito eficaz na prevenção das precipitações tartáricas. Além disso, caracteriza-se pelo seu baixíssimo poder colmatante. Coadjuva a ação do ácido metatartárico melhorando e prolongando a sua eficácia anticremor. Inibe a casse cúprica, férrica e proteica.

COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de goma arábica (E414) estabilizada com potássio bissulfito (10 g/hL aportam 0,4 mg/L de SO₂), lisado de levedura.

UTILIZAÇÃO

XP GUM YUMMY é uma preparação pronta para uso a ser utilizada em vinhos límpidos e prontos para engarrafamento. Deve ser adicionada antes da filtração final para as seguintes aplicações:

- Estabilização coloidal e tartárica dos vinhos acabados
- Nos espumantes, na preparação da liqueur d'expédition para melhorar a estabilidade coloidal e a qualidade do perlage.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Solução pronta para uso, a ser adicionada ao vinho garantindo a homogeneização.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

De 80 a 150 ml/hL

EMBALAGEM

Bombonas de 20 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

PERIGOSIDADE

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