

XP GUM

Solução estabilizada de goma arábica com alto grau de hidrólise obtida de Acacia seyal

DESCRIÇÃO

A goma arábica XP GUM atua no vinho como coloide protetor e contribui para o aumento da redondeza na boca. O processo produtivo específico deste produto torna-o pronto para uso e com baixíssimo poder colmatante.

COMPOSIÇÃO

Goma arábica em solução.

UTILIZAÇÃO

XP GUM é uma solução estabilizada a pH ácido, adição de anidrido sulfuroso e filtrada. Pode ser adicionada antes ou após a filtração final.

Vinhos brancos e rosés:

- Previne a casse férrica e cúprica.
- Reforça a ação do ácido metatartárico na estabilização tartárica.
- Aumenta o volume e a redondeza na boca.

Vinhos tintos:

- Minimiza os riscos de precipitação da matéria corante.
- Reforça a ação do ácido metatartárico na estabilização tartárica.
- Aumenta o volume e a redondeza na boca.

MODO DE UTILIZAÇÃO

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

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

De 80 a 300 ml/hl

EMBALAGEM

Embalagens de 1 kg, de 25 kg e de 1000 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.