

XP GUM

**Soluzione stabilizzata di gomma arabica ad alto grado d'idrolisi
ottenuta da Acacia seyal**

DESCRIZIONE

La gomma arabica XP GUM, agisce nel vino come colloide protettore e contribuisce all'aumento della rotondità in bocca. Lo specifico processo produttivo di questo prodotto lo rende pronto per l'uso e di bassissimo potere colmatante.

COMPOSIZIONE

Gomma arabica in soluzione

IMPIEGO

XP GUM è una soluzione stabilizzata a pH acido, aggiunta di anidride solforosa e filtrata. Può essere aggiunta prima o dopo la filtrazione finale.

Vini bianchi e rosati:

- Previene la casse ferrica e rameica.
- Rinforza l'azione dell'acido metatartarico nella stabilizzazione tartarica.
- Aumenta il volume e la rotondità in bocca.

Vini rossi:

- Minimizza i rischi di precipitazione della materia colorante.
- Rinforza l'azione dell'acido metatartarico nella stabilizzazione tartarica.
- Aumenta il volume e la rotondità in bocca.

MODALITÀ D'USO

Soluzione pronta per l'uso, da aggiungere al vino garantendo l'omogeneizzazione.

DOSI DI IMPIEGO

Da 80 a 300 ml/hl

CONFEZIONI

Confezioni da 1 kg, da 25 kg e da 1000 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.