



Solutions for wine making

Excelgom

Polvo de goma arábica instantáneamente soluble.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Excelgom se obtiene a partir de una selección estricta de las mejores gomas.
- > Excelgom se obtiene a partir de un proceso original desarrollado por nuestro laboratorio de investigación. Su principal característica es su capacidad de disolución instantánea tanto en el agua como en el vino.
- > Participa en la estructura coloidal del vino oponiéndose a la formación eventual de precipitación, Excelgom preserva la limpidez del vino y de esta forma mejora sus cualidades organolépticas sobre todo porque no contiene SO₂.

DOSIS DE EMPLEO

- > Vino tinto: 60 a 120 g/hl
 - > Vino blanco o rosado: 15 a 40 g/hl
- (Según los consejos de su enólogo o después de ensayos en laboratorio)

MODO DE EMPLEO

- > Disolver Excelgom en agua o en vino.
- > Incorporar por remontado para asegurar una buena repartición (el uso de nuestro inyector dosificador facilita la operación) o con la ayuda de una bomba dosificadora al embotellado.
- > En blanco, la adición de Excelgom debe hacerse siempre antes de la última filtración.

ACONDICIONAMIENTO

- > Bolsas de 1 Kg y de 5 Kg, cartones de 10 Kg.
- > Sacos de 20 Kg.

CONSERVACIÓN

- > Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado. Todo sobre abierto debe ser utilizado rápidamente.

