

FICHA TECNICA : **EXCELGOM**

FORMULACION

Goma arábica purificada, en forma de granulados instantáneamente solubles (E 414).

CAMPO DE APLICACION

Participa en la estructura coloidal y realza las cualidades organolépticas del vino (volumen y redondez).

DOSIS RECOMENDADAS

Según el consejo de su enólogo o pruebas en laboratorio.

- Vino tinto: 60 a 120 g/hL,
- Vino blanco o rosado: 15 a 40 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver en agua o vino e incorporar de manera homogénea durante un remontado.

Vino blanco o rosado: imperativamente antes de la última filtración.

ESPECIFICACIONES

| FISICAS | |
|-------------------------|-------------------|
| Aspecto & color | Granulados claros |
| Humedad | < 15% |
| Poder rotatorio | Entre +40° y +50° |
| Cenizas | < 4 % |
| MICROBIOLOGICAS | |
| Salmonelas | Ausencia / 1g |
| <i>Escherichia coli</i> | Ausencia / 1g |
| COMPOSICION | |
| Almidón y Dextrina | Ausencia |
| Tanino | Ausencia |
| Xylosa | Ausencia |
| Manosa | Ausencia |

| Ácido galacturónico | Ausencia |
|---------------------|---------------------|
| Nitrógeno total | Entre 0.10 et 0.20% |
| LIMITES | |
| Hierro | < 60 mg/kg |
| Mercurio | < 1 mg/kg |
| Arsénico | < 3 mg/kg |
| Plomo | < 2 mg/kg |
| Cadmio | < 1 mg/kg |

CONSERVACION

Conservar aislado del suelo, en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco (entre 0 y 20°C), limpio, seco y no susceptible de comunicar olores. Respetar la DLUO marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

CONDICIONAMIENTO

Bolsas de 1 kg, 5 kg y saco de 25 kg.



AM/07-11-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones) y al Food Chemical Codex (FCC).