

## XP GUM YUMMY

Stabilizzante colloidale e tartarico a base di gomma arabica purificata

### DESCRIZIONE

**XP GUM YUMMY**, è una soluzione di gomme arabiche prodotte a partire da materie prime altamente selezionate. Agisce nel vino come colloide protettore e contribuisce all'aumento della rotondità e del volume di bocca donando sucrosità. Lo specifico processo produttivo di purificazione ed idrolisi rende questo prodotto pronto per l'uso e molto efficace nel prevenire le precipitazioni tartariche. Inoltre, si caratterizza per il suo bassissimo potere colmatante. Coadiuvando l'azione dell'acido metatartarico migliorandone e prolungandone l'efficacia anticremore. Inibisce la casse rameosa, ferrosa e proteica.

### COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di gomma arabica (E414) stabilizzata con potassio bisolfito (10 g/hL apportano 0,4 mg/L di SO<sub>2</sub>), lisato di lievito.

### IMPIEGO

**XP GUM YUMMY** è una preparazione pronta all'uso da utilizzarsi su vini limpidi e pronti per l'imbottigliamento. Va aggiunta prima della filtrazione finale per le seguenti applicazioni:

- Stabilizzazione colloidale e tartarica dei vini finiti
- Negli spumanti, nella preparazione della liqueur d'expédition per migliorare la stabilità colloidale e la qualità del perlage.

### MODALITÀ D'USO

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

### DOSI DI IMPIEGO

Da 80 a 150 ml/hL.

### CONFEZIONI

Taniche da 20 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.