



Solutions for wine making

Excelgom

Gomme arabique poudre à dissolution instantanée.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Excelgom est obtenue à partir d'une sélection rigoureuse des meilleures gommes.
- > A dissolution instantanée dans l'eau ou dans le vin, Excelgom est obtenue à partir d'un procédé original mis au point par notre laboratoire de recherche.
- > Participe à la structure colloïdale du vin face à la formation de trouble éventuel, Excelgom préserve la limpidité du vin et améliore ainsi ses qualités organoleptiques, d'autant qu'elle ne contient pas de SO₂.

DOSES D'EMPLOI

- > Vin rouge: 60 à 120 g/hl
 - > Vin blanc ou rosé: 15 à 40 g/hl
- (Suivant les conseils de votre œnologue ou après essais en laboratoire)

MODE D'EMPLOI

- > Dissoudre Excelgom dans de l'eau ou du vin.
- > Incorporer sois par remontage pour assurer une bonne répartition (l'utilisation de notre injecteur doseur facilite l'opération) soit à l'aide d'une pompe doseuse à l'embouteillage.
- > Sur vin blanc, l'ajout d'Excelgom doit toujours se faire avant la dernière filtration.

CONDITIONNEMENT

- > Poches de 1 Kg et 5 Kg, cartons de 10 Kg.
- > Sacs de 20 Kg.

CONSERVATION

- > Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Tout sachet ouvert doit être utilisé rapidement.

GR-13/08/2008

