

la Solutions for wine making

Excelgom



Gumă arabică pudră cu dizolvare instantanee.

INTERES OENOLOGIC

- > Excelgom este obținut printr-o selecție riguroasă a celor mai bune gume.
- > Cu dizolvare instantanee în vin și în apă, Excelgom este obținut printr-un procedeu original pus la punct în laboratoarele noastre de cercetare.
- > Prin participarea sa la structura coloidală a vinului, Excelgom protejează limpiditatea și ameliorează calitățile organoleptice, mai ales că nu conține SO₂.

DOZA DE UTILIZARE

- > Vin roșu: 60-120 g/hL
 - > Vin alb și roze: 15-40 g/hL
- (urmați sfaturile consultantului oenolog sau după teste de laborator)

MOD DE UTILIZARE

- > Dizolvați Excelgom în apă sau în vin.
- > Incorporați prin recirculare pentru asigurarea unei bune repartizări (utilizați un injector dozator) sau cu ajutorul unei pompe dozatoare la îmbuteliere.
- > La vinuri albe, adăugarea de Excelgom trebuie făcută înaintea ultimei filtrări.

AMBALARE

- > Pungă de 1 Kg sau de 5 Kg, carton de 10 Kg.
- > Sac de 20 Kg.

DEPOZITARE

- > Păstrați în ambalajul original închis ermetic. Odată deschis trebuie utilizat rapid.

GR-13/08/2008

