STABILISANT

# Excelgom

**Excelgom est une gomme arabique pure hydrolisée en granulés instantanément solubles. Participe à la structure colloïdale et à la valorisation des qualités organoleptiques des vins (volume et rondeur).**

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Formulation :** gomme arabique en granulés d'origine *Seyal*, pure et prête à l'emploi (E414).
- **Intérêt oenologique :** à 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. **Excelgom participe à la structure colloïdale du vin** face à la formation de trouble éventuel, **préserve la limpidité du vin et améliore ainsi ses qualités organoleptiques** (volume et rondeur), d'autant qu'elle ne contient pas de $SO_2$.

## MODE D'EMPLOI

- Dissoudre dans de l'eau ou du vin et incorporer par remontage pour assurer une bonne répartition (à l'aide de notre une pompe doseuse à l'embouteillage pour faciliter l'opération).

  Sur vin blanc ou rosé, l'ajout d'Excelgom doit se faire impérativement avant la dernière filtration.
- **Dose d'emploi :**
  - Vin rouge : 60 à 120 g/hL
  - Vin blanc ou rosé : 15 à 40 g/hL

## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

- **Aspect et couleur :** micro-granulé clair
- **Pouvoir rotatoire :** entre +40 et +50°
- **Humidité :** < 15%
- **Cendres :** < 4%

### LIMITES

- **Fer** : < 60 mg/kg
- **Plomb** : < 2 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Mercure :** < 1 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg

### MICROBIOLOGIQUES

- **Salmonelles** : absence / 1g
- ***Escherichia coli* :** absence / 1g

### COMPOSITION

- **Amidon + dextrine :** absence
- **Tanin :** absence
- **Xylose :** absence
- **Mannose :** absence
- **Acide galacturonique :** absence
- **Azote total :** entre 0,10 et 0,20%

## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg), sachets de 5 kg (cartons de 10 kg) et sacs de 25 kg.
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

*LG/17-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).*

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM