

ESTABILIZANTE

# Excelgom



Excelgom es una goma arábica pura hidrolizada en granulos instantáneamente soluble. Participa en la estructura coloidal y valoriza el equilibrio del vino.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** goma arábica granulada de origen *Seya*, pura y lista para usarse (E414).
- **Interés enológico:** Excelgom® se obtiene a partir de un proceso original desarrollado por nuestro laboratorio de investigación y puede disolverse instantáneamente en agua o en vino. **Excelgom® contribuye a la estructura coloidal del vino** contra posibles enturbiamientos, **preserva la limpidez del vino y valoriza el equilibrio del vino**, sobre todo porque no contiene SO<sub>2</sub>.



## MODO DE EMPLEO

- Disolver en agua o vino e incorporar con un remontado para asegurar una buena homogeneización (con la ayuda de una bomba dosificadora durante el embotellado para facilitar la operación). La adición de Excelgom® se debe efectuar imperativamente antes de la última filtración. **Dosis máximas legales (Reglamentación UE):** 30 g/hL.
- **Dosis de empleo:** 15 a 30 g/hL.



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto y color:** micro-granulado claro
- **Poder rotatorio:** entre +40 y +50°
- **Humedad:** < 15%
- **Cenizas:** < 4%

### LÍMITES

- **Hierro:** < 60 mg/kg
- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg

### MICROBIOLÓGICAS

- **Salmonelas:** ausencia/1g
- **Escherichia coli:** ausencia/1g

### COMPOSICIÓN

- **Almidón + dextrina:** ausencia
- **Tanino:** ausencia
- **Xilosa:** ausencia
- **Manosa:** ausencia
- **Acido galacturónico:** ausencia
- **Nitrógeno total:** entre 0,10 y 0,20%



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg (cajas de 10 kg), bolsas de 5 kg (cajas de 10 kg) y sacos de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/23-12-2024. 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).

LAMOTHE-ABIET

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