



Description du produit

La gomme arabique est un hydrocolloïde naturel doué de propriétés stabilisantes vis-à-vis des composés hydrophobes des vins. MixGum est une association de gommés arabiques d'Acacia senegal (A. verec) et d'Acacia seyal spécialement formulée pour la préparation des vins à l'embouteillage.

MixGum réunit un pouvoir stabilisant vis-à-vis des colloïdes instables des vins et un pouvoir "masquant" vis-à-vis des tanins réactifs. MixGum favorise ainsi la stabilisation de la couleur et réduit l'agressivité des tanins les plus astringents. MixGum possède un pouvoir colmatant faible et modifie donc très peu la filtrabilité des vins. Ses propriétés intrinsèques permettent une injection directe dans le vin par pompe doseuse. MixGum est utilisable sur tout type de vin.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Mode d'emploi et dosage

MixGum peut être incorporé au vin avant la mise-en-bouteille ou sur la ligne d'embouteillage au moment du tirage (à l'aide d'une pompe doseuse).

Pour un ajout avant mise en bouteille, il est recommandé de le diluer dans du vin et de l'incorporer progressivement au cours d'un remontage.

Doses moyennes d'emploi : 20 à 40 centilitres par hl de vin.

Conservation

Stocker à l'abri de la chaleur et de produits odorants.