

FICHE EMPLOI

Version n° 01
Mise à jour : 19/05/2016

Dulcegum

Solution de gomme arabique à haut pouvoir couvrant

Caractéristiques : Dulcegum est élaborée à partir de gommés d'Acacia seyal sélectionnées pour leur pureté élevée.

Dulcegum favorise la stabilisation des composés hydrophobes du vin.

La composition colloïdale de Dulcegum lui confère un pouvoir couvrant (filmogène) élevé vis-à-vis des tanins les plus réactifs qui réduit leur caractère astringent et asséchant, générant ainsi une impression de souplesse et de gras en bouche.

Sur vin blanc et rosé, la structure particulière de la fraction polysaccharidique de Dulcegum renforce la sensation de volume et de sucrosité.

Dulcegum possède un pouvoir colmatant faible modifiant peu la filtrabilité des vins.

Mode d'emploi :

Dulcegum sera incorporée sur vin limpide avant ou après la filtration de mise en bouteille.

Doses moyennes d'emploi : 10 à 20 centilitres par hl de vin.

Conditionnement :

- Bidon de 5 kg.
- Bidon de 20 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de la chaleur.