



EGUM DES SEYAL

Descrizione

E' un polisaccaride naturale impiegato per aumentare la stabilità chimico-fisica dei vini.

Egum Des Seyal eleva anche le qualità organolettiche del prodotto; se utilizzata in modo ottimale si produrranno vini di elevata caratura.

Egum Des Seyal esplica un'azione protettiva sulla sostanza colorante dei vini rossi. Grazie alla struttura pura dei suoi polisaccaridi naturali, rafforza l'azione stabilizzante dei colloid protettori del vino stesso, prolungandone la durata nel tempo.

Analisi chimica

DATI CHIMICI

Ceneri	max 4,0%
Insolubile in acido	max 1,0%
Umidità max	10,0%
Tannini	non rilevabile
amido, destrina	non rilevabile
viscosità	30-130 cps

Campo d'impiego

Per uso enologico.
Conforme alle Norme CE

Composizione

Purissimo polisaccaride naturale di estrazione vegetale, derivante da acacia seyal purificata ed essiccata

I componenti del prodotto non provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Modalità d'uso

Diluire il prodotto in un quantitativo di acqua tiepida pari a 20 volte il suo peso. Miscelare in modo energico e aggiungere al vino:

- **AFFINAMENTO:** rifinitura prodotto prima della dell'imbottigliamento.

Nota: Attenersi comunque, dove il prodotto è previsto, allo schema di lavorazione progetto.

Aspetto del prodotto

Polvere micronizzata di colore avorio, perfettamente solubile in vino o acqua

Confezione

Sacco da 1 kg o 25 kg in PE inerte.

Stoccaggio

Una volta aperta la confezione mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto.

Dosaggio

20-100 g/hl