



CITROGUM DRY

ESTABILIZANTE COLOIDAL DE LOS VINOS EN BOTELLA

COMPOSICIÓN

Goma arábiga granular soluble en frío

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: micro gránulos de color blanquecino.

CITROGUM® DRY es producido por granulación del producto homónimo en solución, CITROGUM®, y por tanto conserva intactas las características químico-físicas y las propiedades enológicas: ausencia de impurezas, contenido de calcio muy bajo, formación en agua de una solución perfectamente límpida e incolora y sobre todo, buena eficacia en la prevención de la precipitación de los tartratos.

Un elevado número de investigaciones y la experiencia en bodega, en efecto, demuestran que CITROGUM® DRY mejora la estabilidad tartárica hasta tal punto que, en vinos moderadamente inestables, su aplicación puede sustituir el proceso físico de estabilización. Además, aplicado en combinación con AMT PLUS QUALITY, amplifica y prolonga la acción estabilizante.

A nivel organoléptico, CITROGUM® DRY reduce la sensación amarga y la astringencia y aumenta el dulzor gustativo.

Presenta un poder colmatante muy bajo por lo que CITROGUM® DRY puede ser adicionado antes de la microfiltración sin que la filtrabilidad del vino sufra cambios significativos.

Por último, la forma granulada permite la disolución instantánea tanto en agua como en vino, sin formación de grumos.

APLICACIONES

- Estabilización tartárica y coloidal de los vinos acabados, listos para el embotellado.
- En los espumosos, durante la preparación del licor de expedición para mejorar la calidad del *perlage*.
- Mejora del equilibrio organoléptico de los vinos: atenuación de la astringencia y amargor. Aumento de la sensación de dulzor.

DOSIS

Vinos tranquilos

- De 15 a 30 g/hl como prevención de las precipitaciones;
- De 20 a 100 g/hl y más, para conseguir un importante efecto organoléptico.

Espumosos

- 12 - 20 g/hl durante la segunda fermentación en Autoclave o Gran Vas;
- 20-30 g/100 botellas durante el degüelle en el método clásico.

MODO DE EMPLEO

Disolver en agua o en vino, en proporción 1:5 (20%) - 1:10 (10%) y adicionar a la masa a tratar durante un remontado, a través de una bomba dosificadora o tubo Venturi. Utilizar la solución así preparada en el día. Si se disuelve el producto en agua, no es aconsejable aumentar la concentración por encima del 20%. Añadir a vinos límpidos, perfectamente filtrados, justo antes del embotellado. Con dosis más altas, se recomienda la adición después de la microfiltración mediante dosificador automático.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsas de 15 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009