

Estabilizantes

CITROGUM PLUS

ESTABILIZACIÓN COLOIDAL DE LOS VINOS EN BOTELLA

COMPOSICIÓN

Producto a base de solución goma arábica, manoproteínas y dióxido de azufre (0,3% ± 0,1%).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución clara de color amarillo pálido.

CITROGUM® PLUS es un producto creado para potenciar a la acción sinérgica de la goma arábica Seyal hidrolizada y manoproteínas de levadura.

CITROGUM® PLUS muestra:

- una alta capacidad de impedir la precipitación de los tartratos de modo que, en vinos moderadamente inestables, se puede utilizar como una alternativa al tratamiento frío;
- un potente efecto organoléptico: atenúa las sensaciones de amargor y astringencia y aumenta la suavidad y volumen.

Gracias a su bajo poder colmatante, la ausencia de impurezas y la esterilidad microbiana, **CITROGUM® PLUS** se puede aplicar tanto antes como después de la microfiltración.

APLICACIONES

- Para mejorar el equilibrio organoléptico de los vinos: Atenuación de la astringencia y amargor. Aumento de la sensación de dulzura.
- Estabilización tartárica y coloidal del vino terminado, listo para ser embotellado.
- En espumosos, en la preparación del licor de expedición para mejorar la calidad del *perlage*.

DOSIS

Vinos tranquilos: 100-300 ml / hl.

Vinos espumosos: 100 ml / 100 botellas en el licor de expedición.

100 ml / hL aportan al vino aproximadamente 3 mg / L de SO₂.

MODO DE EMPLEO

Añadir **CITROGUM® PLUS** tal cual al vino perfectamente límpido, listo para embotellado. Gracias a su bajo efecto colmatante y su esterilidad microbiológica, **CITROGUM® PLUS** puede ser adicionado antes o después de la microfiltración. En cualquier caso, se recomienda efectuar pruebas previas de laboratorio para determinar la dosis correcta de uso, la eficacia de estabilización y el efecto sobre la filtrabilidad.

ENVASE Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

25 Kg.

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

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

Las materias primas con las que se ha elaborado el producto se ajustan a:

Reglamento (UE) n° 231/2012

Codex Internacional Oenologique

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

Reg. (CE) N. 606/2009