



CITROGUM DRY

ESTABILIZANTE COLOIDAL PARA VINHOS ENGARRAFADOS

COMPOSIÇÃO

Goma-arábica em pó solúvel a frio.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: Microgrânulos de cor branco-amarelado.

A técnica usada para produzir a **CITROGUM®** é o resultado da experiência e tecnologia da Esseco ao nível da goma arábica, aliada à cuidadosa selecção das matérias primas, que permite obter um produto em pó, posteriormente microgranulado, isento de impurezas e com um conteúdo em cálcio muito baixo, cujo efeito colmatante das membranas é negligenciável e, por isso, não diminui a capacidade para proteger e estabilizar os vinhos da precipitação coloidal. Melhora o equilíbrio gustativo e a redondez dos vinhos. O seu baixo poder colmatante, a ausência de impurezas e a sua estabilidade microbiológica permitem adicionar **CITROGUM® DRY** aos vinhos em todas as fases do engarrafamento. **CITROGUM® DRY** previne a precipitação de substâncias proteicas termolábeis. Quando usada em combinação com **AMT PLUS QUALITY**, a sua acção é facilitada e prolongada.

APLICAÇÕES

CITROGUM® DRY é indicado para a estabilização físico-química de vinhos acabados, para prevenir a turvação e a precipitação de coloides e substâncias corantes.

Para além disso, integra o conteúdo coloidal do vinho de uma forma natural, melhorando, assim, o seu equilíbrio e as propriedades organolépticas, em particular no que diz respeito às características de suavidade e redondez em boca; a realização de ensaios laboratoriais permite determinar a dose óptima para este fim. Para além disso, o **CITROGUM® DRY** contribui de um modo determinante para a estabilização tartárica dos vinhos.

DOSES

Vinhos tranquilos: Até 20 g/hL para prevenir precipitações.

De 20 a 100 g/hL, e acima, para obter um efeito organoléptico significativo.

Vinhos espumantes: 12 – 20 g/hL durante a tiragem, 20 g/100 garrafas no *dégorgement*.

INSTRUCCÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver em água ou vinho na razão de 1/5 (20%), até 1/10 (10%) e adicionar ao volume a tratar utilizando uma bomba doseadora ou um tubo de Venturi. A solução assim preparada deverá ser utilizada no próprio dia da preparação. Se o produto é dissolvido em água, recomenda-se aumentar a concentração para valores acima dos 20 %. Adicionar ao vinho límpido, já perfeitamente filtrado, antes do engarrafamento. Se se adicionar ao vinho ainda nos depósitos, deve-se garantir uma boa homogeneização do volume total.

Para doses mais elevadas, recomenda-se a sua adição após a microfiltração, com recurso a um doseador automático.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Sacos de 10 kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.