



# **CITROGUM**

## **ESTABILIZANTE COLOIDAL PARA VINHOS ENGARRAFADOS**

### COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de goma-arábica (22%) e dióxido de enxofre ( $0,3 \pm 0,1\%$ ).

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: solução transparente, de cor amarelo pálido.

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 permite obter um produto límpido, quase incolor, 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.

**CITROGUM®** previne a precipitação de substâncias proteicas termolábeis. Quando usada em combinação com **AMT PLUS QUALITY**, a sua acção é facilitada e prolongada. O dióxido de enxofre, que está presente na sua forma livre, ajuda a prevenir a oxidação, possibilita um armazenamento mais longo do produto e permite o uso de **CITROGUM®** directamente no momento do enchimento, sem introduzir no vinho qualquer carga microbiológica.

### APLICAÇÕES

**CITROGUM®** é indicada 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. Em vinhos espumantes, a adição de **CITROGUM®** antes da segunda fermentação poderá melhorar a *perlage*.

### DOSES

Vinhos tranquilos: 50-80 mL/hL para prevenir precipitação, de 80-200 mL/hL, ou doses superiores, para obter um efeito organoléptico significativo.

Vinhos espumantes: 60-100 mL/hL durante a tiragem, 100 mL/100 garrafas no *dégorgement*. A adição de 100 mL/hL de **CITROGUM®** aumenta o teor de SO<sub>2</sub> em 2 mg/L.

### INSTRUCCIONES DE UTILIZACI3N

**CITROGUM®** deve ser adicionada ao vinho durante o enchimento, recorrendo a um sistema de doseamento automático, após a filtração final. Se não existir equipamento doseador, a **CITROGUM®** pode ser adicionada ao vinho enquanto este se encontra no tanque, garantindo que se encontra já devidamente clarificado e estabilizado; neste caso, recomenda-se que o tempo entre a adição da **CITROGUM®** e o enchimento seja o mais curto possível, assegurando-se de uma boa homogeneização do volume total. As doses recomendadas praticamente não aumentam o índice de filtrabilidade.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Bilhas de 10 e 25 Kg

Bidões de 200 Kg

Contentores de 1000 Kg

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

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

### PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Turbidez (NTU) < 6

Cor (DO 420 nm) < 0,10

Extracto seco (%) > 20,5

Calcio (%) < 0,06

Estes valores foram determinados usando métodos oficiais e métodos internos da Esseco. Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido.

O produto está aprovado para uso enológico de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência actuais, mas não dispensam o utilizador de adoptar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.