



Estabilizantes

CITROGUM

Código ficha: Citrogum/es
Revisión: n°11 Septiembre 2015
Pág. 1/2

ESTABILIZANTE COLOIDAL DE LOS VINOS EN BOTELLA

COMPOSICIÓN

Producto a base de E414 goma arábica solución (mínimo 20,5%) y E220 anhídrido sulfuroso (0,3% ± 0,1).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: solución límpida de color amarillo claro.

La atenta selección de la materia prima y el original proceso de producción permiten obtener CITROGUM®, un producto único su género: perfectamente limpio, prácticamente incoloro, con un reducidísimo contenido de calcio y, sobre todo, muy eficaz en la prevención de las precipitaciones de los tartratos.

CITROGUM® no es una simple goma arábica en solución. Todas las materias primas que la componen se han sometido a un proceso químico de purificación e hidrólisis que acentúa la sinergia funcional y la capacidad estabilizante, hasta obtener un producto de prestaciones únicas.

Numerosas investigaciones y la experiencia de muchos clientes, de hecho, demuestran que CITROGUM® mejora la estabilidad tartárica hasta tal punto que, en vinos moderadamente inestables, la aplicación de CITROGUM® puede sustituir el proceso físico de estabilización.

CITROGUM® además, está dotado de un poder colmatante muy reducido y por tanto puede ser adicionado antes de la microfiltración sin que por ello la filtrabilidad del vino sufra variaciones significativas.

La limitada capacidad de colmatación, la falta de impurezas y la esterilidad microbica, permiten que Citrogum sea añadido al vino en cada fase del embotellado.

A nivel organoléptico, CITROGUM® reduce el amargor y la astringencia e incrementa el dulzor gustativo.

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*.
- Mejorar el equilibrio organoléptico de los vinos: atenuación de la astringencia y del gusto amargo. Aumento de la sensación de dulzor.

DOSIS

50 - 80 ml/hl como medida preventiva de las precipitaciones
de 80 a 200 ml/hl y más, para alcanzar un importante efecto organoléptico
100 ml/100 botellas en el licor de expedición
100 ml/hl aportan al vino aproximadamente 3 mg/l de SO₂.

MODO DE EMPLEO

Adicionar CITROGUM® tal cual al vino perfectamente límpido, listo para el embotellado. Gracias a su escaso efecto colmatante y a su esterilidad microbiológica, CITROGUM® puede ser adicionado tanto antes como después de la microfiltración. En cualquier caso, se recomienda efectuar pruebas previas en laboratorio para determinar la dosis de uso correcta, la eficacia estabilizante y el efecto sobre la filtrabilidad.



Estabilizantes

CITROGUM

Código ficha: Citrogum/es
Revisión: n°11 Septiembre 2015
Pág. 2/2

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Botellas de 1 kg
Jerricanes de 10 y 25 kg
Bidones de 200 kg
Tinajas de 1000 kg

Envase cerrado: consérvese el producto protegido del sol, en lugar fresco, seco y ventilado.
Envase abierto: ciérrese con atención y consérvese como indicado arriba.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Turbidez (NTU)	< 10
Color (DO 420 nm)	< 0.10
Residuo seco (%)	> 20.5
Calcio (%)	< 0.06

Los valores se han determinado con métodos oficiales o con métodos internos Esseco.
Quedamos a disposición para cualquier otra información no mencionada.

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Reglamento (UE) N. 231/2012
Codex Œnologique International

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

Reglamento (CE) N. 606/2009