








ESTABILIZANTES

CITROGUM

Estabilizante coloidal

	<p>COMPOSICIÓN Producto a base de solución de goma arábiga (mínimo 20,5%) y anhídrido sulfuroso (0,3% ± 0,1%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES La atenta selección de la materia prima y el original proceso de producción permiten obtener Citrogum, un producto único en 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 arábiga 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. Además, la limitada capacidad de colmatación, la ausencia de impurezas y la esterilidad microbiana, permiten que Citrogum se agregue al vino en cualquier fase del embotellado, incluso después de la microfiltración, sin ningún riesgo de contaminación microbiológica. A nivel organoléptico, Citrogum tiende a atenuar el amargor y la astringencia e incrementar la sensación de dulzura.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Estabilización tartárica y coloidal de los vinos acabados, listos para ser embotellados. En los espumosos, durante la preparación del licor de expedición, para mejorar la calidad coloidal y del perlage.
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> 50 – 200 mL/hL 100 mL/100 botellas en el licor de expedición. <p>100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L de SO₂. Se recomienda efectuar pruebas previas en laboratorio para determinar la dosis correcta, la eficacia estabilizante, el efecto sobre la filtrabilidad y las características organolépticas.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Agregue Citrogum tal cual en un vino perfectamente limpio, listo para embotellar. Gracias a su bajo efecto colmatante y su esterilidad microbiana, Citrogum puede ser adicionado antes o después de la microfiltración.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg - 10 kg - 20 kg – 200 kg - 1000 kg</p> <p>Conservación cerrada: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado. No exponerlo al sol. Conservación abierta: cerrar y conservar según como está indicado arriba.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: Reg. (UE) N. 231/2012 Codex Oenologique International</p> <p>Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.