








ESTABILIZANTES

CITROGUM DRY

Goma arábica granular soluble en frío

	<p>COMPOSICIÓN E414 Goma arábica, E220 Anhídrido sulfuroso alrededor del 0,2%</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Citrogum Dry es producido por granulación del producto homónimo en solución, Citrogum, y por tanto conserva intactas las características físico-químicas y las propiedades enológicas: ausencia de impurezas, contenido de calcio muy bajo, formación en agua de una solución perfectamente transparente e incolora y sobre todo, buena eficacia en la prevención de la precipitación de los tartratos. Numerosas investigaciones y la experiencia de muchos clientes muestran cómo Citrogum Dry mejora la estabilidad tartárica hasta tal punto que, en vinos moderadamente inestables, su aplicación puede sustituir el proceso físico de estabilización. Además, aplicado en combinación con AMT Plus Quality, amplifica y prolonga la acción estabilizante. A nivel organoléptico, Citrogum Dry atenúa el amargor y la astringencia e incrementa la sensación de dulzura. Presenta un poder colmatante muy bajo por lo que Citrogum Dry puede ser adicionado antes de la microfiltración sin que la capacidad de filtración del vino experimente variaciones significativas. Por último, la forma granulada permite la disolución instantánea tanto en agua como en vino, sin formación de grumos.</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"> 10 – 100 g/hL 20 g/100 botellas en el licor de expedición <p>Se recomienda efectuar pruebas previas en laboratorio para determinar la dosis correcta, la eficacia estabilizante, el efecto sobre la filtrabilidad y las características organolépticas del vino.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Disolver en agua o en vino, en proporción 1:5 (20%) - 1:10 (10%) y adicionar a la masa a tratar durante un remontado, a través de una bomba dosificadora o tubo Venturi. Utilizar la solución así preparada en el día. Si se disuelve el producto en agua, no es aconsejable aumentar la concentración por encima del 20%. Añadir a vinos limpios, perfectamente filtrados, justo antes del embotellado. Con dosis más altas, se recomienda la adición después de la microfiltración mediante dosificador automático.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 15 kg</p> <p>Conservación cerrada: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado. Conservación abierta: cerrar y conservar según como está indicado arriba.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme con: EnartisTan Élevage Reg. (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique 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.