








ESTABILIZANTES

CITROGUM PLUS

Estabilizante coloidal

	<p>COMPOSICIÓN Producto a base de solución de goma arábica, manoproteínas y anhídrido sulfuroso (0,3% ± 0,1%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Citrogum Plus es un producto creado para beneficiarse de la acción sinérgica de la goma arábica Seydl hidrolizada y manoproteínas de levadura. Citrogum Plus muestra:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ una alta capacidad para impedir la precipitación de tartratos de modo que, en vinos moderadamente inestables, se puede utilizar como una alternativa al tratamiento de frío. ▪ un efecto organoléptico interesante: atenúa la sensación de amargor y astringencia y aumenta la suavidad y volumen. <p>Gracias a su bajo poder colmatante, la ausencia de impurezas y la esterilidad microbiana, Citrogum Plus puede aplicarse tanto antes como después de la microfiltración.</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 del perlage.
	<p>DOSIS Vinos tranquilos: 100 - 300 mL/hL Vinos espumantes: 100 mL/100 botellas 100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 3 mg/L de SO₂.</p> <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.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Agregue Citrogum Plus tal cual en un vino perfectamente limpio, listo para embotellar. Gracias a su bajo efecto colmatante y su esterilidad microbiana, Citrogum Plus puede ser adicionado antes o después de la microfiltración. En cualquier caso, se recomienda efectuar pruebas previas de laboratorio para determinar la dosis correcta, la eficacia estabilizante y el efecto sobre la filtrabilidad.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 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 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.