



Stabilizzanti

CITROGUM

Codice Scheda: Citrogum/it

Revisione: n°10 Settembre 2015

Pag. 1/2

STABILIZZANTE COLLOIDALE DEI VINI IN BOTTIGLIA

COMPOSIZIONE

Prodotto a base di gomma arabica soluzione (min. 20,5%) e anidride solforosa (0,3% ± 0,1%).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida di colore giallo tenue.

Un'attenta selezione della materia prima e l'originale processo di produzione fanno di CITROGUM® un prodotto unico nel suo genere: perfettamente limpido, praticamente incolore, con un ridottissimo contenuto in calcio e, soprattutto, molto efficace nel prevenire la precipitazione dei tartrati.

CITROGUM® non è una semplice gomma arabica in soluzione. Tutte le materie prime che lo compongono infatti, sottostanno ad un processo chimico di purificazione ed idrolisi che ne accentua le sinergie funzionali e la capacità stabilizzante, fino ad ottenere un prodotto dalle prestazioni uniche.

Numerose ricerche e l'esperienza di cantina infatti, dimostrano come CITROGUM® migliori la stabilità tartarica tanto che, in vini moderatamente instabili, l'applicazione di CITROGUM® può sostituirsi al processo fisico di stabilizzazione.

Inoltre, la scarsa capacità intasante, l'assenza di impurità e la sterilità microbica, fanno sì che CITROGUM® possa essere aggiunto al vino in ogni fase dell'imbottigliamento, anche dopo microfiltrazione, senza alcun rischio di contaminazione microbiologica.

A livello organolettico, CITROGUM® riduce l'amaro e l'astringenza ed incrementa la dolcezza gustativa.

APPLICAZIONI

- Stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini finiti, pronti per l'imbottigliamento.
- Negli spumanti, nella preparazione della *liqueur d'expédition* per migliorare la qualità del *perlage*.
- Migliorare l'equilibrio organolettico dei vini: attenuazione di astringenza e amaro. Aumento della sensazione di dolcezza.

DOSI

50- 80ml/hl come preventivo delle precipitazioni
da 80 a 200 ml/hl ed oltre, per raggiungere un importante effetto organolettico
100 ml/100 bottiglie nella *liqueur d'expédition*
100 ml/hl apportano al vino circa 3 mg/l di SO₂.

MODALITA' D'USO

Aggiungere CITROGUM® tal quale su vino perfettamente limpido, pronto per l'imbottigliamento. Grazie al suo scarso effetto colmatante e alla sua sterilità microbica, CITROGUM® può essere aggiunto sia prima che dopo microfiltrazione. In ogni caso, si raccomanda di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante e l'impatto sulla filtrabilità.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Bottiglia da 1 kg
Canestri da 10 e 25 kg
Fusti da 200 kg
Giara da 1000 kg



Stabilizzanti
CITROGUM

Codice Scheda: Citrogum/it
Revisione: n°10 Settembre 2015
Pag. 2/2

Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Torbidità (NTU)	< 10
Colore (DO 420 nm)	< 0.10
Residuo secco (%)	> 20.5
Calcio (%)	< 0.06

I valori sono stati determinati con metodi ufficiali o con metodi interni Esseco. Restiamo comunque a disposizione per ogni altra informazione non riportata.

Le materie prime con cui è stato elaborato il prodotto sono conformi a:

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

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009