








STABILIZZANTI

CITROGUM

Stabilizzante colloidale

	<p>COMPOSIZIONE Prodotto a base di gomma arabica soluzione (min. 20,5%) e anidride solforosa (0,3% ± 0,1%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI 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 e idrolisi che ne accentua 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 tende ad attenuare amaro e astringenza e a mettere in risalto la sensazione di dolcezza.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini finiti, pronti per l'imbottigliamento. Negli spumanti, nella preparazione della <i>liqueur d'expédition</i> per migliorare la stabilità colloidale e la qualità del <i>perlage</i>.
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> 50 - 200 mL/hL 100 mL/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 3 mg/L di SO₂. Si raccomanda di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante, l'impatto sulla filtrabilità e sulla qualità organolettica del vino.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Aggiungere Citrogum tal quale su vino perfettamente limpido, pronto per l'imbottigliamento. Grazie al suo scarso effetto colmatante e alla sua sterilità microbiologica, Citrogum può essere aggiunto sia prima che dopo microfiltrazione.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1 kg – 10 kg – 20 kg - 200 kg - 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.