





**STABILIZZANTI**

**CITROGUM**

Stabilizzante colloidale e tartarico

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Soluzione acquosa a base di E414 gomma arabica (min. 20,5%) e <b>E220 anidride solforosa</b> (circa 0,3%).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> 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 è una soluzione di gomma arabica Seyal idrolizzata, la cui materia prima sottostà 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 del bitartrato di potassio tanto che, in vini moderatamente instabili, l'applicazione di CITROGUM può sostituirsi al processo fisico di stabilizzazione.  A livello organolettico, CITROGUM tende ad attenuare l'amaro, l'astringenza ed a mettere in risalto la sensazione di dolcezza.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stabilizzazione colloidale e tartarica dei vini finiti, pronti per l'imbottigliamento.</li> <li>▪ Negli spumanti, nella preparazione della <i>liqueur d'expédition</i> per migliorare la stabilità colloidale e la qualità del <i>perlage</i>.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 50 - 200 mL/hL</li> <li>▪ 100 mL/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i></li> </ul> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 3 mg/L di SO<sub>2</sub>. 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><b>MODALITÀ D'USO</b> Aggiungere CITROGUM tal quale su vino perfettamente limpido, pronto per l'imbottigliamento. Grazie alla sua ottima filtrabilità, l'assenza di impurità e la sterilità microbica, CITROGUM può essere aggiunto al vino in ogni momento della fase di imbottigliamento, anche dopo microfiltrazione.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 1 kg – 10 kg – 20 kg – 200 kg – 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> 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 e successive modifiche</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.