








STABILIZZANTI

CITROGUM DRY

Stabilizzante colloidale e tartarico

	<p>COMPOSIZIONE E414 Gomma arabica, E220 Anidride solforosa (circa 0,2%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI CITROGUM DRY viene prodotto per granulazione dell'omonimo prodotto in soluzione, CITROGUM. La sua forma granulata ne permette la solubilizzazione istantanea sia in acqua che in vino, senza alcuna formazione di grumi. CITROGUM DRY conserva intatte le caratteristiche chimico-fisiche di CITROGUM e le proprietà enologiche: assenza di impurità, ridottissimo contenuto di calcio, formazione in acqua di una soluzione perfettamente limpida e incolore e soprattutto, buona efficacia nel prevenire la precipitazione dei tartrati. Numerose ricerche e l'esperienza di cantina infatti, dimostrano come CITROGUM DRY migliori la stabilità del bitartrato di potassio tanto che, in vini moderatamente instabili, la sua applicazione può sostituirsi al processo fisico di stabilizzazione. Impiegato poi, in combinazione con AMT PLUS QUALITY, ne amplifica e prolunga l'azione stabilizzante. A livello organolettico, CITROGUM DRY tende ad attenuare l'amaro, l'astringenza ed a mettere in risalto la sensazione di dolcezza.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Stabilizzazione colloidale e tartarica 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"> 10 – 100 g/hL 20 g/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i> <p>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 Sciogliere in acqua o in vino, in rapporto 1:5 o 1:10 ed aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Utilizzare la soluzione così preparata in giornata. Aggiungere a vini limpidi, già perfettamente filtrati, subito prima dell'imbottigliamento. Ai dosaggi più elevati, se ne consiglia l'aggiunta dopo microfiltrazione mediante dosatore automatico.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 15 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in 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 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.