



CITROGUM DRY

STABILIZZANTE COLLOIDALE DEI VINI IN BOTTIGLIA

COMPOSIZIONE

Gomma arabica granulare solubile a freddo

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: microgranuli di colore biancastro.

CITROGUM® DRY viene prodotto per granulazione dell'omonimo prodotto in soluzione, CITROGUM®, e pertanto ne conserva intatte le caratteristiche chimico-fisiche 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 tartarica 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 riduce l'amaro e l'astringenza ed incrementa la dolcezza gustativa.

Dotato di uno scarsissimo potere colmatante CITROGUM® DRY può essere aggiunto prima della microfiltrazione senza che per questo la filtrabilità del vino subisca delle variazioni significative.

La forma granulata infine, ne permette la solubilizzazione istantanea sia in acqua che in vino, senza alcuna formazione di grumi.

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

Vini fermi

- fino a 20 g/hl come preventivo delle precipitazioni;
- da 20 a 100 g/hl ed oltre, per raggiungere un importante effetto organolettico.

Spumanti

- 12 - 20 g/hl durante la rifermentazione in autoclave;
- 20 g/100 bottiglie al *dégorgement* nel metodo classico.

MODALITA' D'USO

Sciogliere in acqua o in vino, in rapporto 1:5 (20%) - 1:10 (10%) ed aggiungere alla massa da trattare in rimontaggio, tramite pompa dosatrice o tubo Venturi. Utilizzare la soluzione così preparata in giornata. Se si dissolve il prodotto in acqua, non è consigliabile aumentare la concentrazione oltre il 20%. 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.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchi da 15 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:
Regolamento (CE) N. 606/2009