





**STABILIZZANTI**

# CITROGUM DRY

Gomma arabica granulare solubile a freddo

|   |  |
|---|--|
|    | <p><b>COMPOSIZIONE</b><br/>E414 Gomma arabica, E220 Anidride solforosa circa 0,2%</p>  |
|    | <p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b><br/>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.<br/>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.<br/>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.<br/>La forma granulata infine, ne permette la solubilizzazione istantanea sia in acqua che in vino, senza alcuna formazione di grumi.</p> |
|  | <p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilizzazione tartarica e colloidale 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 perlage.</li> </ul>   |
|  | <p><b>DOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>10 – 100 g/hL</li> <li>20 g/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i></li> </ul> <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><b>MODALITÀ D'USO</b><br/>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.</p>   |
|  | <p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b><br/>15 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in un luogo fresco, asciutto e ventilato.<br/>Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>  |
|  | <p><b>CONFORMITÀ</b><br/>Prodotto a base di materie prime conformi a:<br/>Regolamento (UE) N. 231/2012<br/>Codex Œnologique International</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:<br/>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.