



**Stabilizzanti**

Codice Scheda: CitrogumPlus/it

Revisione: n°0 Ottobre 2016

Pag. 1/1

# **CITROGUM PLUS**

## **STABILIZZANTE COLLOIDALE DEI VINI IN BOTTIGLIA**

### COMPOSIZIONE

Prodotto a base di gomma arabica soluzione, mannoproteine e anidride solforosa (0,3% ± 0,1%).

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida di colore giallo tenue.

CITROGUM® PLUS è un prodotto creato per beneficiare dell'azione sinergica di gomma arabica Seyal idrolizzata e mannoproteine di lievito.

CITROGUM® PLUS mostra

- un'elevata capacità di prevenire la precipitazione dei tartrati tanto che, su vini mediamente instabili, può essere usato in alternativa al trattamento a freddo;
- un interessante effetto gustativo: attenua le sensazioni di amaro ed astringenza ed incrementa dolcezza e volume.

Grazie al suo scarso effetto colmatante, l'assenza di impurità e la sterilità microbica, CITROGUM® PLUS può essere applicato sia prima che dopo la microfiltrazione.

### 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: 100-300 mL/hL.

Spumanti: 100 mL/100 bottiglie.

100 ml/hL apportano al vino circa 3 mg/L di SO<sub>2</sub>.

### MODALITA' D'USO

Aggiungere CITROGUM® PLUS tal quale su vino perfettamente limpido, pronto per l'imbottigliamento. Grazie al suo scarso effetto colmatante e alla sua sterilità microbiologica, CITROGUM® PLUS può essere aggiunto sia prima che dopo microfiltrazione. In ogni caso, si raccomanda di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante e l'impatto sulla filtrabilità.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

25 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

Le materie prime con cui è stato elaborato il prodotto sono conformi a:

Regolamento (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (CE) N. 606/2009

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.

ESSECO srl

San Martino

Treccate (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com