








STABILIZZANTI

CITROGUM PLUS

Stabilizzante colloidale

	<p>COMPOSIZIONE Prodotto a base di gomma arabica soluzione, mannoproteine, anidride solforosa (0,3% ± 0,1%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Citrogum Plus è un prodotto creato per beneficiare dell'azione sinergica di gomma arabica Seyal idrolizzata e mannoproteine di lievito. Citrogum Plus mostra</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 e astringenza e incrementa dolcezza e volume. <p>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.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
	<p>DOSI Vini Fermi: 100 - 300 mL/hL Spumanti: 100 mL/100 bottiglie 100 mL/hL apportano al vino circa 3 mg/L di SO₂.</p> <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 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.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 10 kg - 20 kg - 200kg - 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un 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</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.