








STABILIZZANTI

CITROGUM PLUS

Stabilizzante colloidale e tartarico

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione acquosa a base di E414 gomma arabica, mannoproteine e E220 anidride solforosa (circa 0,3%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI CITROGUM PLUS è un prodotto composto da gomma arabica Seyal idrolizzata e mannoproteine di lievito di basso peso molecolare. La sinergia d'azione esistente tra i suoi componenti, permette a CITROGUM PLUS di avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ un'elevata capacità di prevenire la precipitazione del bitartrato di potassio tanto che, in vini moderatamente instabili, la sua applicazione può sostituirsi al processo fisico di stabilizzazione; ▪ un interessante effetto gustativo: attenua l'amaro e l'astringenza incrementando la sensazione di dolcezza e volume. <p>I vini trattati con CITROGUM PLUS hanno una maggiore stabilità ed un miglior bilancio gustativo generale.</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 qualità del <i>perlage</i>.
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 100 - 300 mL/hL ▪ 100 mL/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 3 mg/L di SO₂. 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 alla sua ottima filtrabilità, l'assenza di impurità e la sterilità microbica, CITROGUM PLUS può essere aggiunto al vino in ogni momento della fase di imbottigliamento, anche dopo microfiltrazione.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 10 kg – 20 kg – 200kg – 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, 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.