








AGENTES ESTABILIZANTES

# CITROGUM

Estabilizante coloidal

	<p><b>COMPOSIÇÃO</b> Solução aquosa de goma arábica (min. 20,5%) e anidrido sulfuroso (<math>0,3 \pm 0,1\%</math>).</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Aspeto: solução transparente, de cor amarelo pálido.</p> <p>Citrogum é produzida a partir de matérias-primas cuidadosamente selecionadas e mediante um singular processo de produção, do qual se obtém uma goma arábica de grande qualidade e única: perfeitamente límpida, praticamente incolor e muito eficaz na prevenção da precipitação de tartaratos.</p> <p>Citrogum não é uma simples goma arábica em solução. Todas as matérias-primas envolvidas na sua formulação foram submetidas a um processo químico de purificação e hidrólise, de modo a realçar a sua capacidade estabilizante, a par com o seu contributo organolético.</p> <p>Inúmeros estudos e a experiência consolidada ao longo de anos em milhares de adegas, demonstraram como a Citrogum contribui para a estabilidade tartárica de tal forma que, em vinhos moderadamente instáveis, a aplicação de Citrogum pode substituir os tradicionais métodos físico-químicos de estabilização (frio, permuta catiónica, eletrodialise).</p> <p>Apresenta um diminuto efeito colmatante e esterilidade microbiológica, pelo que pode ser adicionada ao vinho mesmo depois da microfiltração, sem risco de contaminação microbiológica.</p> <p>Do ponto de vista sensorial, Citrogum reduz o amargor e a adstringência, aumenta a suavidade e a sensação de doçura do vinho.</p>
	<p><b>APLICAÇÕES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estabilização tartárica e coloidal de vinhos prontos para o engarrafamento;</li> <li>Na preparação do licor de expedição de espumantes, melhora a estabilidade coloidal e a qualidade da "perlage".</li> </ul>
	<p><b>DOSES</b> 50 – 200 mL/hL, para prevenir a precipitação. 100 mL/hL, no <i>dégorgement</i>, adicionada ao licor de expedição.</p> <p>100 mL/hL de Citrogum aportam ao vinho cerca de 3 mg/L de SO<sub>2</sub>. Recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose adequada, a eficácia estabilizante, o impacto na filtrabilidade e na qualidade organolética do vinho.</p>
	<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Adicionar Citrogum a vinhos límpidos, prontos a engarrafar. Pelo seu diminuto efeito colmatante e esterilidade microbiológica, Citrogum pode ser adicionada mesmo após a microfiltração.</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.

	<p><b>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</b> Embalagem: 10 Kg - 20 Kg – 200Kg - 1000 Kg Embalagem fechada: conservar num local fresco, seco e ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</p>
	<p><b>LEGISLAÇÃO</b> <u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Regulamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International <u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) N. 934/2019</p>

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.