



CITROGUM

ESTABILIZANTE COLOIDAL PARA VINHOS ENGARRAFADOS

COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de goma-arábica (20,5% mín.) e anidrido sulfuroso (0,3 ± 0,1%).

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: solução transparente, de cor amarela pálida.

CITROGUM® é produzida a partir de matérias-primas cuidadosamente selecionadas, e o seu processo de produção é único na obtenção de uma goma-arábica original, com baixo conteúdo em cálcio, límpida, quase incolor e com um grau de eficácia elevado na prevenção da precipitação tartárica.

CITROGUM® não é uma simples goma-arábica em solução. Todas as matérias-primas envolvidas na sua formulação foram submetidas a processos químicos de purificação e hidrólise de modo a realçar as suas sinergias e características estabilizantes.

CITROGUM® possui um efeito colmatante baixo e é isenta de micro-organismos, pelo que pode ser usada mesmo depois da microfiltração, sem preocupação de contaminação microbiológica.

Por fim, **CITROGUM®** reduz o amargo e a adstringência e melhora a suavidade do vinho.

APLICAÇÕES

Vinhos tintos, brancos e rosados

- Para estabilização tartárica e coloidal, em vinhos prontos para engarrafamento.
- Para melhorar o equilíbrio organolético, reduzir a adstringência e o amargo, e aumentar a "doçura".

Vinhos espumantes

- Quando adicionada na preparação do "licor de expedição", melhora a qualidade *perlage*.

DOSES

50 – 80 mL/hL, para prevenir a precipitação

80 – 200 mL/hL ou doses superiores, para obter um efeito organolético significativo

100 mL/100 garrafas, no licor de expedição

A adição de 100 mL/hL de **CITROGUM®** aumenta o teor de SO₂ em cerca de 3 mg/L.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar **CITROGUM®** a vinhos límpidos, prontos para engarrafamento. Devido ao seu baixo efeito colmatante e esterilidade microbiológica, **CITROGUM®** pode ser adicionada antes e depois da microfiltração. Contudo, recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose correta, a eficácia de estabilização e possíveis efeitos no índice de filtrabilidade.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 5 Kg - 25 Kg - 200 Kg - 1000 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado, e ao abrigo da luz.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Turbidez (NTU)	< 10
Cor (DO 420 nm)	< 0,10
Extrato seco (%)	> 20,5
Cálcio (%)	< 0,06

Estes valores foram determinados usando métodos oficiais e métodos internos da Esseco. Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido.

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.



Agentes Estabilizantes

CITROGUM

Código da Ficha: Citrogum/pt

Revisão nº 10, setembro 2015

Pag. 2/2

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Regulamento (UE) nº 231/2012

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.