







AGENTES ESTABILIZANTES

CITROGUM DRY

Estabilizante coloidal na forma granulada, solúvel a frio

	<p>COMPOSIÇÃO Preparação de goma arábica (E414) e anidrido sulfuroso (E220) (0,2%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: grânulos de cor amarelo pálido.</p> <p>Citrogum Dry é a forma granulada da solução de Citrogum, pelo que possui as mesmas propriedades químicas, físicas e enológicas da forma líquida: baixo conteúdo em cálcio, perfeitamente límpida quando dissolvida em água, e elevada eficácia na prevenção da precipitação de bitartratos de potássio.</p> <p>Numerosos estudos demonstraram que Citrogum Dry pode ser uma alternativa aos métodos físicos tradicionais de estabilização tartárica em vinhos moderadamente instáveis. Quando usada em combinação com o AMT Plus Quality, a sua ação estabilizante aumenta e prolonga-se no tempo. Por outro lado, Citrogum Dry reduz o amargor e a adstringência, ao mesmo tempo que melhora o equilíbrio gustativo e aumenta a sensação de doçura dos vinhos.</p> <p>Citrogum Dry tem um efeito colmatante negligenciável na filtração por membrana e pode ser utilizada antes da filtração final.</p> <p>Citrogum Dry dissolve-se rapidamente quer em água quer em vinho, sem formar grumos.</p>
	<p>APLICAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estabilização tartárica e coloidal, em vinhos prontos para engarrafamento; ▪ Melhorar o equilíbrio organolético, reduzir a adstringência e o amargo, e aumentar a "doçura"; ▪ Adicionada na preparação do "licor de expedição", melhora a qualidade da "perlage".
	<p>DOSES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 – 100 g/hL ou doses superiores, para obter um efeito organolético significativo; ▪ 20 g/hL, ao <i>dégorgement</i>, adicionada no licor de expedição. <p>Recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose adequada, a eficácia estabilizante, o impacto na filtrabilidade e no perfil organolética do vinho.</p>
	<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p>Dissolver Citrogum Dry em água ou vinho na razão de 1:5 (20%) - 1:10 (10%) e adicionar ao volume a tratar utilizando uma bomba doseadora ou um tubo de Venturi. A solução assim preparada deverá ser utilizada no próprio dia. Se o produto for dissolvido em água, recomenda-se não aumentar a concentração para valores acima dos 20%. Adicionar ao vinho límpido, já perfeitamente filtrado, antes do engarrafamento. Para doses mais elevadas, recomenda-se a sua adição após a microfiltração, com recurso a um doseador automático.</p>
	<p>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</p> <p>Embalagem: 15 Kg</p> <p>Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.</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.



LEGISLAÇÃO

Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:

Regulamento (UE) N. 231/2012

Codex Œnologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (UE) N. 934/2019

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.
