



Agentes Estabilizantes

CITROGUM DRY

Código da Ficha: CitrogumDry/pt

Revisão nº 10, novembro 2015

Pag. 1/1

ESTABILIZANTE COLOIDAL PARA VINHOS ENGARRAFADOS

COMPOSIÇÃO

Preparação de goma-arábica e anidrido sulfuroso

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: grânulos de cor esbranquiçada.

CITROGUM® DRY é a forma granulada da solução **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 eficácia elevada na prevenção da precipitação de bitartratos de potássio.

Numerosos estudos demonstraram que a **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.

Em adição, **CITROGUM® DRY** reduz o amargo e a adstringência, ao mesmo tempo que melhora o equilíbrio gustativo e a redondez dos vinhos.

CITROGUM® DRY tem um efeito colmatante negligenciável na filtração de membranas e pode ser utilizada antes da filtração final.

CITROGUM® DRY dissolve-se rapidamente quer em água quer em vinho, sem formação de grumos.

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

Vinhos tranquilos:

- 10 – 100 g/hL ou doses superiores, para obter um efeito organolético significativo

Vinhos espumantes:

- 12 – 20 g/hL, durante a tiragem
- 20 g/100 garrafas, no *dégorgement*, utilizando o método clássico

A adição de 10 g/hL de **CITROGUM® DRY** aumenta o teor de SO₂ em cerca de 0,2 mg/L.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **CITROGUM® DRY** em água ou vinho na razão de 1:10 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 da preparação. Se o produto é dissolvido em água, recomenda-se 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.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 15 kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

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

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Regulamento (CE) nº 606/2009

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.