








AGENTES ESTABILIZANTES

# CITROGUM PLUS

Estabilizante coloidal para vinhos engarrafados

	<b>COMPOSIÇÃO</b> Solução aquosa de goma arábica, manoproteínas e anidrido sulfuroso (0,3 ± 0,1%).
	<b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Aspeto: solução transparente, de cor amarelo pálido.  Citrogum Plus beneficia do efeito sinérgico da goma arábica hidrolisada de <i>Acacia seyal</i> e das manoproteínas de levedura. Citrogum Plus apresenta: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Uma elevada capacidade para prevenir precipitações tartáricas. Pode ser usada como alternativa à estabilização por frio;</li><li>▪ Um excelente efeito sensorial: reduz sensações de amargor e de adstringência, aumenta significativamente a percepção de doçura e volume de boca.</li></ul> Citrogum Plus possui um reduzido efeito colmatante e é microbiologicamente estéril, pelo que pode ser usada mesmo após a microfiltração que precede o engarrafamento, sem risco de contaminação microbiológica.
	<b>APLICAÇÕES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Estabilização tartárica e coloidal, de vinhos prontos para engarrafamento;</li><li>▪ Melhorar o equilíbrio organoléptico, reduzir a adstringência e o amargor, aumentar a sensação de doçura e volume;</li><li>▪ Melhorar a persistência e qualidade da "perlage" e o equilíbrio em boca do espumante.</li></ul>
	<b>DOSES</b> Vinhos tranquilos: 100 – 300 mL/hL. No <i>dégorgement</i> , adicionada ao licor de expedição em vinhos espumantes: 100 mL/hL. 100 mL/hL de Citrogum Plus aumenta o teor de SO <sub>2</sub> em cerca de 3 mg/L.
	<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> Adicionar Citrogum Plus a vinhos límpidos, prontos para o engarrafamento. Devido ao seu baixo efeito colmatante e esterilidade microbiológica, Citrogum Plus pode ser adicionada antes ou depois da microfiltração. Contudo, recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose correta, a eficácia de estabilização e possível efeito na filtrabilidade do vinho
	<b>EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO</b> Embalagem: 10 Kg - 20 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.
	<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

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.