

COME AUMENTARE LA DOLCEZZA E LA SUCROSITÉ NEL VINO IN MANIERA RAPIDA?

CITROGUM PLUS!

Grazie all'utilizzo combinato di gomma arabica Seyal idrolizzata e mannoproteine di lievito, Citrogum® Plus permette alle cantine di aumentare la dolcezza e la sucrosité dei vini in maniera rapida.

Citrogum Plus è inoltre un prodotto estremamente facile da usare, non ha nessun rischio di rifermentazione in bottiglia e garantisce una perfetta filtrabilità fino a 0,45 µm.

