



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

CITROGUM

STABILISATION

Solution aqueuse de gomme arabique (20.5%) et d'anhydride sulfureux (0,3% ± 0,1%).

Applications Oenologiques

CITROGUM est une solution de gomme arabique filtrée.

La gomme arabique utilisée provient de gomme Kordofan, gomme issue de l'Acacia Verek, et qui présente la meilleure efficacité en tant qu'agent protecteur des solutions colloïdales.

CITROGUM est utilisée comme les solutions de gomme arabique en traitement préventif :

- des précipitations des matières colorantes instables,
- des casses cuivriques et ferriques,
- des précipitations tartriques en renfort de l'action de l'ACIDE METATARTRIQUE.

L'acide citrique permet de renforcer la protection vis à vis des casses ferriques

Mise en oeuvre

L'addition de CITROGUM doit être effectuée sur des vins clarifiés avant la mise en bouteilles.

L'emploi d'une pompe doseuse est conseillé.

Utilisé en association avec AMT PLUS, il en facilite et en prolonge l'action. L'anhydride sulfureux, présent sous forme libre, contribue à prévenir les oxydations ; il permet de conserver le produit longtemps et d'utiliser CITROGUM® directement lors de la mise en bouteilles, sans aucun apport de charge microbienne au vin.

Dose d'emploi

Vins tranquilles :

50 à 80 ml/hl pour prévenir les précipitations.

80 à 200 ml/hl et plus pour obtenir un bon effet organoleptique.

Vins mousseux :

60÷100 ml/hl au tirage.

100 ml/100 bouteilles au dégorgement.

100 ml/hl apportent environ 2 mg/l de SO₂ au vin.

Conditionnement et conservation

- Bidons de 10 et 25 kg, fûts de 200 kg, Citernes de 1000 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.