

AGENTS STABILISANTS

CITROGUM PLUS

STABILISATEUR COLLOÏDAL DE PRÉ-EMBOUTEILLAGE

COMPOSITION

Solution de gomme arabique, de mannoprotéines et de dioxyde de soufre (0,3% ± 0,1%).

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Citrogum Plus bénéficie de l'effet synergique de la gomme arabique Seyal hydrolysée et des mannoprotéines de levure.

Citrogum Plus montre :

- Une grande capacité à prévenir les précipitations de tartrate. Il peut être utilisé comme alternative au traitement par le froid.
- Une réduction des sensations d'amertume et d'astringence et une augmentation de la douceur et de la perception du volume.

Citrogum Plus a un faible effet de colmatage du filtre et est exempt de micro-organismes. En raison de ces caractéristiques, il peut être ajouté au vin à n'importe quel stade de la mise en bouteille, même après microfiltration, sans risque de contamination microbienne.

APPLICATIONS

- Stabilisation tartrique et colloïdale des vins finis prêts à être mis en bouteille.
- En vin mousseux lors de l'élaboration de la liqueur d'expédition pour améliorer la qualité de la bulle.

DOSAGE

Vin tranquille : 100-300 mL/hL. - Vin mousseux : 100 mL/100 bouteille.

100 mL/hL ajoutent 3 mg/L de SO₂ dans le vin.

Il est recommandé d'effectuer des tests de laboratoire pour déterminer le dosage correct, l'efficacité stabilisatrice, l'impact sur la filtrabilité et la qualité organoleptique du vin.

MODE D'EMPLOI

Ajouter **Citrogum Plus** au vin clair et clarifié prêt pour la mise en bouteille. En raison de son faible effet de colmatage et de sa stérilité microbienne, **Citrogum Plus** peut être ajouté avant ou après la microfiltration; cependant, il est recommandé de réaliser des essais préliminaires pour déterminer le bon dosage, l'efficacité stabilisatrice et les effets possibles sur la filtrabilité.

CONDITIONS D'EMBALLAGE ET DE STOCKAGE

10 kg, 20 kg, 200 kg, 1000 kg

Emballage scellé : conserver à l'abri de la lumière dans un endroit frais, sec et bien ventilé. Emballage ouvert : refermez soigneusement et conservez comme indiqué ci-dessus.

CONFORMITÉ

Produit fabriqué à partir de matières premières conforme aux spécifications suivantes: Règlement (UE) N. 231/2012, Codex Œnologique International. Produit agréé pour la vinification, conformément : Reg. (EU) N. 2019/934

Produit approuvé par le TTB pour la vinification conformément au 27 CFR 24.246.

Limite légale: La quantité de gomme arabique pure ne doit pas dépasser 240 g / hL de vin.

La quantité de mannoprotéines ne doit pas dépasser 400 milligrammes par litre (mg / L).