



Agentes Estabilizantes

CITROGUM PLUS

Código da Ficha: CitrogumPlus/pt

Revisão nº 1, maio 2018

Pag. 1/1

ESTABILIZANTE COLOIDAL PARA VINHOS ENGARRAFADOS

COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de goma-arábica, manoproteínas e anidrido sulfuroso ($0,3 \pm 0,1\%$).

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: solução transparente, de cor amarela pálida.

CITROGUM® PLUS beneficia do efeito sinérgico da goma arábica hidrolisada de *Acacia seyal* e das manoproteínas de levedura.

CITROGUM® PLUS apresenta:

- Uma elevada capacidade para prevenir precipitações tartáricas. Pode ser usada como alternativa à estabilização por frio;
- Um excelente efeito sensorial: reduz sensações de amargor e adstringência e aumenta significativamente a perceção de doçura e volume de boca.

CITROGUM® PLUS possui um reduzido efeito colmatante e está microbiologicamente esterilizada, pelo que pode ser usada mesmo após a microfiltração que precede o engarrafamento, sem preocupação de contaminação microbiológica.

APLICAÇÕES

Vinhos tintos, brancos e rosados

- Estabilização tartárica e coloidal, em vinhos prontos para engarrafamento.
- Melhorar o equilíbrio organolético, reduzir a adstringência e o amargor, aumentar a sensação de doçura e volume.

Vinhos espumantes

- Quando adicionada ao licor de expedição, melhora a persistência e qualidade da *perlage* e o equilíbrio em boca.

DOSES

Vinhos tranquilos: 100 – 300 mL/hL

No licor de expedição em vinhos espumantes: 100 mL/100 garrafas

A adição de 100 mL/hL de **CITROGUM® PLUS** aumenta o teor de SO₂ em cerca de 3 mg/L.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar **CITROGUM® PLUS** a vinhos límpidos, prontos para engarrafamento. Devido ao seu baixo efeito colmatante e esterilidade microbiológica, **CITROGUM® PLUS** pode ser adicionada antes e depois da microfiltração. Contudo, recomenda-se a realização de testes laboratoriais preliminares para determinar a dose correta, a eficácia de estabilização e possíveis efeitos no índice de filtrabilidade.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 25 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.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Regulamento (UE) nº 231/2012

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento (CE) nº 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.