

CITROGUM

Koloidní stabilizátor pro lahvová vína

Složení:

Vodní roztok arabské gumy (22%) a oxidu siřičitého (0,3% ± 0,1%).

Vlastnosti:

Čirý roztok, světle žluté barvy. CITROGUM® je výsledek Essecó zkušeností a technologií na poli arabské gumy. Pečlivý výběr surovin dovolil produkci čirého, téměř bezbarvého produktu, bez nečistot a s velmi nízkým obsahem vápníku. CITROGUM® zanedbatelně blokuje filtrační membrány, což znamená, že může být přidán před finální filtrací. Chrání a stabilizuje víno proti koloidním zákalům. CITROGUM®po předchozím odstranění termolabilních bílkovin. Použití v kombinaci s AMT PLUS QUALITY, prodlužuje jeho účinnost. Kyslíčnick sířičitý, který je přítomný ve volné formě, pomáhá prevenci oxidace, dovolí delší uskladnění produktu a umožní používání CITROGUM® přímo v době lahvoání.

Aplikace:

CITROGUM® se používá pro stabilizaci hotových vín, předchází koloidním zákalům a zákalům způsobených nestabilním barvivem. Nadto, CITROGUM® zlepšuje koloidní rovnováhu a chuť. CITROGUM® přispívá k vyzrállosti a plnosti. Doporučuje se provést laboratorní zkoušky za účelem zjištění optimální dávky.

Dávkování:

- tichá vína: 50 - 80 ml/hl prevence, od 80 do 200 ml/hl, a více, pro úpravu organoleptických vlastností, 100 ml/hl dodá vínu asi 2 mg/l SO₂.

Návod k použití:

Smíchejte s objemem, který má být ošetřen během přetáčení, použitím dávkovacího čerpadla nebo venturiho trubice. Přidávejte k čistému, již zfiltrovanému vínu, před lahvoáním. Doporučené dávky nezpůsobí téměř žádné zvýšení indexu filtrovatelnosti. Při aplikaci větších dávek přidejte po mikrofiltraci použitím automatického dávkovacího zařízení.

Skladování:

Uzavřené balení skladujte na chladném, suchém, dobře větratelném místě. Otevřené balení pečlivě znovu uzavřete a skladujte, jak je uvedeno výše.

Hlavní chemické a fyzikální vlastnosti: zákal (NTU) < 6, barevná intenzita (při 420 nm) < 0.10, sušina (%) > 20.5, vápník (%) < 0.06.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.