CITROGUM

Stabilizační prostředek – koloidní stabilizace vína

Vlastnosti:
Koloidní stabilizační přípravek na bázi arabské gumy, určený ke zvýšení vinné a koloidní stability vín. Je vyráběn z pečlivě vybraných surovin pomocí unikátního výrobního procesu, který zajišťuje vysokou účinnost a stabilitu produktu.
Přípravek má nízký obsah vápníku, je čirý, téměř bezbarvý a velmi účinně zabraňuje vysrážení vinných solí. Veškeré použité suroviny procházejí procesem chemického čištění a řízené hydrolýzy, což zvyšuje jejich synergii a stabilizační účinek.

Řada studií i praktické zkušenosti potvrzují, že CITROGUM výrazně zlepšuje vinnou stabilitu a u středně nestabilních vín může nahradit klasické fyzikální metody stabilizace (např. studenou stabilizaci).

Díky nízkému zanášení filtračních médií a mikrobiální čistotě může být aplikován v jakékoli fázi přípravy vína k lahvování, a to i po mikrofiltraci, bez rizika mikrobiální kontaminace.

Vedle stabilizačního účinku snižuje hořkost a svíravost a přispívá k větší kulatosti a hebkosti chuti vína.

Složení:

- Roztok arabské gumy (cca 20,5 %)
- Oxid siřičitý (E220) – cca 0,3 %

Použití

- Stabilizace vinných solí a koloidní stabilizace hotových vín určených k lahvování
- Při přípravě expedičního likéru (liqueur d'expédition) ke zlepšení kvality perlení (perlage)

Dávkování:

- 50–150 mL/hL do vína
- 100 mL / 100 lahví při použití do expedičního likéru

Dávka 100 mL/hL přispívá přibližně 3 mg/L SO_2 do vína.

Před plošnou aplikací se doporučuje provést předběžné zkoušky, a to zejména k ověření:

- správné dávky
- účinnosti stabilizace,
- případného vlivu na filtrovatelnost vína.

Návod k použití:

Přidejte CITROGUM do čirého vína připraveného k lahvování.
Díky nízkému zanášení filtrů a mikrobiální sterilitě může být přípravek aplikován před i po mikrofiltraci.

Skladování:

- Uzavřené balení: skladujte mimo dosah světla, v chladném, suchém a dobře větraném prostoru. Doporučená teplota skladování nad 10 °C.
- Otevřené balení: pečlivě uzavřete a skladujte za stejných podmínek.