








STABILISIERUNGSMITTEL

CITROGUM

Kolloidales Stabilisierungsmittel.

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Produkt aus Gummiarabicum-Lösung (min. 20,5 %) und Schwefeldioxid (0,3 % ± 0,1 %).</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Citrogum wird aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen und mit einem einzigartigen Produktionsprozess hergestellt, der zu einem unverwechselbaren Produkt führt. Es hat einen niedrigen Kalziumgehalt, es ist klar, fast farblos und verhindert wirksam die Ausfällung von Tartrat. Citrogum ist kein simples Gummiarabicum in Lösung. Alle Rohstoffe in seiner Zubereitung werden einem chemischen Reinigungs- und Hydrolyseprozess unterzogen, der ihre Synergie und stabilisierende Wirksamkeit verbessert. In der Tat haben zahlreiche Studien und alltägliche Erfahrungen gezeigt, dass Citrogum die Tartratstabilität verbessert und bei mäßig instabilen Weinen traditionelle physikalische Stabilisierungsmethoden ersetzen kann. Citrogum hat eine geringe Verstopfungswirkung und ist frei von Mikroorganismen. Aufgrund dieser Eigenschaften kann es dem Wein in jeder Phase der Abfüllung auch nach der Mikrofiltration zugesetzt werden, ohne dass das Risiko einer mikrobiellen Kontamination besteht. Zudem reduziert Citrogum Bitterkeit und Adstringenz und erhöht die Weichheit.</p>
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zur Tartrat- und Kolloid-Stabilisierung in fertigen Weinen die vor der Abfüllung stehen. ▪ Wenn es während „Likör d'expédition“ / “Dosage” hinzugefügt wird, kann es die Qualität der „Perlage“ verbessern.
	<p>DOSIERUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 50 - 200 ml / hl ▪ 100 ml/100 Flaschen bei „Likör d'expédition“ / “Dosage” <p>100 ml / hl tragen etwa 3 mg / l SO₂ zum Wein bei. Es wird empfohlen, vorhergehende Versuche durchzuführen, um die richtige Dosierung, die Wirksamkeit der Stabilisierung und mögliche Auswirkungen auf die Filtrierbarkeit zu bestimmen.</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Fügen Sie Citrogum dem klaren abfüllfertigen Wein hinzu. Aufgrund seiner geringen Verstopfungswirkung und mikrobiellen Sterilität kann Citrogum vor oder nach der Mikrofiltration zugesetzt werden.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 1 kg, 10 kg, 20 kg, 200 kg, 1000 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: An einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort lichtgeschützt aufbewahren. Geöffnete Verpackung: sorgfältig wieder verschließen und wie oben angegeben aufbewahren.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt wurde aus Rohmaterial gefertigt, welches den folgenden Spezifikationen entspricht: Verordnung (EU) Nr. 231/2012 Codex OEnologique International</p> <p>Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß: Reg. (EU) N. 2019/934</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Verwender jedoch nicht von der Anwendung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.