



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : info@oeno-tech.ch/www.oeno-tech.ch



CITROGUM®

STABILISANT COLLOÏDAL DES VINS EN BOUTEILLE

COMPOSITION

Solution aqueuse de gomme arabique (22%) et d'anhydride sulfureux (0,3% ± 0,1%).

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : solution limpide, de couleur jaune pâle.

La technique de fabrication de CITROGUM® résulte de l'expérience et du savoir-faire ESSECO dans le secteur de la gomme arabique, ainsi que du choix des meilleures matières premières. Le produit est clair, presque incolore, sans aucune impureté et avec une teneur en calcium très réduite ; son faible effet colmatant sur les membranes n'entache pas le haut pouvoir protecteur et stabilisant des vins à l'égard des précipitations colloïdales.

CITROGUM® prévient les précipitations des substances protéiques thermolabiles. Utilisé en association avec AMT PLUS QUALITY, il en facilite et en prolonge l'action.

L'anhydride sulfureux, présent sous forme libre, contribue à prévenir les oxydations ; il permet de conserver le produit longtemps et d'utiliser CITROGUM® directement lors de la mise en bouteilles, sans aucun apport de charge microbienne au vin.

APPLICATIONS

CITROGUM® est indiqué pour la stabilisation chimique et physique des vins et pour prévenir la turbidité ou les précipitations des colloïdes et des substances colorantes.

De plus, il complète naturellement la teneur colloïdale du vin en améliorant les caractéristiques organoleptiques, en particulier le moelleux et la rondeur au goût ; à cette fin, il est conseillé de faire des essais en laboratoire afin de déterminer les doses d'emploi optimales.

Sur les vins mousseux, l'emploi de CITROGUM® au moment du tirage peut améliorer le perlage.

DOSE D'EMPLOI

Vins tranquilles :

50 à 80 ml/hl pour prévenir les précipitations.

80 à 200 ml/hl et plus pour obtenir un bon effet organoleptique.

Vins mousseux :

60 ÷ 100 ml/hl au tirage.

100 ml/100 bouteilles au dégorgement.

100 ml/hl apportent environ 2 mg/l de SO₂ au vin.

MODE D'EMPLOI

CITROGUM® doit être ajouté de préférence lors de la mise en bouteilles, au moyen d'une pompe doseuse automatique à l'issue de la filtration finale.

Si l'on ne possède pas de doseur en ligne, on peut ajouter le produit dans la cuve, en intervenant sur le vin déjà limpide et stabilisé ; dans ce cas, il est conseillé d'attendre le moins longtemps possible entre l'adjonction du produit et la mise en bouteilles et de bien homogénéiser la masse. Si l'on suit ces indications ainsi que les doses conseillées, l'augmentation de l'indice de colmatage est pratiquement nulle.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Jerricans de 10 et 25 kg

Fûts de 200 kg

Citernes de 1000 kg

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Turbidité (NTU) < 6

Couleur (DO 420 nm) < 0.10

Résidu sec (%) > 20.5

Calcium (%) < 0.06

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes EssecO. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit pour usage oenologique, conformément à :
Règlement CE 1493/99.

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.