

CITROBEN

ESTABILIZANTES

ELIMINA LOS MALOS OLORES

Eliminación de compuestos azufrados indeseables en vinos blancos y tintos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Citroben es un formulado diseñado para la eliminación de olores desagradables causados por presencia de compuestos azufrados en vino (sulfhídrico y derivados tipo mercaptanos).
- El citrato de cobre liga con mayor afinidad las moléculas azufradas que el sulfato de cobre y tiene menor impacto sobre el equilibrio sensorial del vino.
- Estas sustancias combinadas, precipitan por acción de una bentonita específica granulada, dejando niveles mínimos de cobre residual.

COMPOSICIÓN

- Bentonita sódica activada y granulada y citrato de cobre.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 5 - 15 g/hl en vino terminado.

Dosis máxima legal permitida de citrato de cobre 1g/hl, corresponde a 50 g/hl de Citroben.

- Se recomienda realizar ensayos previos en laboratorio con dosis crecientes.

1. Disolver 10 veces su peso en vino, agitar enérgicamente y añadir al depósito, asegurando su perfecta homogeneización.

2. Acción inmediata, dejar reposar 24-48 horas. Posterior eliminación de las lías por trasiego y/o filtración.

- Se aplica antes de la clarificación y estabilización.

PRESENTACIÓN

Granulado azul verdoso. Envase de 1 Kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.