

# 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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.*

*Revisión 4 // 02/01/2020.*