



CITROSOL rH

ANTIOXIDANTE POLIFORMULADO DE AMPLO ESPECTRO DE ACÇÃO

COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio (50%), ácido cítrico (23%), ácido L-ascórbico (23%) e ácido metatartárico (4%).

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: pó branco homogéneo, com ligeiro odor a SO₂.

Pelo seu elevado poder antioxidante e a sinergia dos seus componentes, **CITROSOL rH** previne as alterações do vinho produzidas pelo contacto com o ar, em especial as alterações e/ou perdas de cor. O ácido ascórbico presente reduz rapidamente o oxigénio dissolvido no vinho; combinado com o ácido cítrico, impede a formação de complexos à base de ferro, que podem produzir turvações e/ou precipitações indesejáveis.

A presença de anidrido sulfuroso assegura a redução do potencial redox, com uma consequente acção de redução prolongada.

O conjunto destas propriedades de **CITROSOL rH** permite manter a cor, o brilho e o bouquet original do vinho acabado, inclusive em estágios longos.

Aliás, **CITROSOL rH** é o complemento ideal conjuntamente com sorbato de potássio para a estabilização biológica dos vinhos.

APLICAÇÕES

Indicado para o tratamento de qualquer tipo de vinho, em especial vinhos de qualidade, que necessitam de manter inalteradas as características químicas e físicas do produto acabado.

CITROSOL rH é um produto indispensável também no tratamento de vinhos pouco alcoólicos e de baixa acidez.

Ao não produzir depósitos, **CITROSOL rH** pode ser adicionado ao vinho como estabilizante no final da produção.

DOSES

De 10 a 20 g/hL como preventivo normal.

De 20 a 40 g/hL para vinhos sujeitos a alterações químicas e físicas.

10 g/hl de **CITROSOL rH** aportam cerca de 20 mg/L de SO₂.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver **CITROSOL rH** directamente no vinho, numa proporção de 1:10, e adicione a mistura volume total, homogeneizando com cuidado e evitando qualquer contacto com o ar.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Envelopes de 250 g

Pacotes de 1 Kg

Embalagem fechada: armazene o produto num local seco, fresco e arejado.

Embalagem aberta: Feche a embalagem com cuidado e conserve-a como indicado anteriormente.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Resoluções Oeno 18/2000, 23/2000, 31/2000 e 34/2000)

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.