

稳定剂

赛特昔

胶体稳定剂

| | |
|---|--|
|  | <p>成分 含有 20.5%阿拉伯胶和 0.3%±0.1%二氧化硫的水溶液</p> |
|  | <p>特性 赛特昔 (CITROGUM®) 是使用精挑细选的原料和独特的生产工艺生产而成的原创阿拉伯胶产品。本产品钙含量很低, 澄清, 几乎无色, 对预防酒石酸盐沉淀十分有效。 赛特昔并不是简单的阿拉伯胶溶液。所有的原材料都经过特殊的纯化和水解处理, 从而提高了它们之间的协同作用和稳定效果。 事实上, 很多研究和日常经验都表明赛特昔能够提高酒石酸稳定性, 对于那些酒石酸中轻度不稳定的葡萄酒, 它可以代替传统的物理稳定方法。 赛特昔对滤膜的堵塞作用很小并且不含微生物, 由于这些特性, 它可以在装瓶前的任何阶段添加到葡萄酒中, 即使在微滤后添加也没有微生物污染的风险。 最后, 本产品还能减轻葡萄酒的苦涩感, 增加其柔顺度。</p> |
|  | <p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 即将装瓶的成品葡萄酒的酒石酸盐和胶体稳定作用 • 在添加起泡酒“加味液”的时候, 促进圆润感 |
|  | <p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 - 200 mL/hL • 起泡酒加味液: 100 mL/100 瓶 <p>当使用量为 100 mL/hL 时, 葡萄酒中的二氧化硫含量约增加 3 mg/L 左右。 建议进行初步试验以确定正确的剂量, 稳定的效果以及对过滤性可能产生的影响。</p> |
|  | <p>使用说明 将产品直接加入到准备装瓶的葡萄酒中。因为它对滤膜的堵塞作用很小, 因此本产品既可以在微滤前也可以在微滤后进行添加。</p> |
|  | <p>包装和储藏 1 kg, 10 kg, 20 kg, 200 kg, 1000 kg</p> <p>密封包装: 将产品存放于避光、凉爽、干燥、通风处; 已开启包装: 仔细再密封然后如上保存。</p> |
|  | <p>合规信息 该产品符合以下规定: 《国际酿酒法典》</p> <p><u>本品符合以下规定, 被批准用于酿酒:</u> Reg. (EU) N. 2019/934 GB2760-2014 法定限制: 不详</p> |

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验, 但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。