

酵母和葡萄多糖

增强赛特昔

用于瓶装前添加的胶体稳定剂

	<p>成分 含有阿拉伯胶、甘露糖蛋白和 0.3%±0.1% 二氧化硫的水溶液</p>
	<p>特性 外观：透明的略带黄色的液体。</p> <p>增强赛特昔（CITROGUM® PLUS）是一款得益于水解阿拉伯胶和酵母甘露糖蛋白协同作用的产品。</p> <p>增强赛特昔能够： 帮助预防酒石酸盐沉淀，在某些情况下甚至可以代替冷处理稳定葡萄酒的酒石。 改善葡萄酒感官：降低苦味和涩感，同时增加甜润感和圆润度。</p> <p>增强赛特昔对滤膜的堵塞作用很小，并且不含微生物，因此它可以在灌装的任何阶段（甚至微滤之后）加入，产品中的游离二氧化硫可以延长它的货架寿命，避免使用时给葡萄酒带去微生物污染等问题。</p>
	<p>应用 红、白和桃红葡萄酒：</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； • 提升葡萄酒的感官平衡性，柔化苦涩感和增加甜润感。 <p>起泡酒： 在添加“加味液”的时候，促进圆润感。</p>
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 静止葡萄酒：100 - 300 mL/hL • 起泡酒二次发酵“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。</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。然而，我们依然建议使用前在实验室进行预实验以确定最佳用量，以及产品对稳定性和过滤性的影响。</p>
	<p>包装和储藏 25 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 <u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EC) N. 606/2009</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。