

稳定剂

赛特苏

广谱多效抗氧化剂

	<p>成分 焦亚硫酸钾、柠檬酸、抗坏血酸、偏酒石酸</p>
	<p>特性 赛特苏 (CITROSOL rH) 是一款极强的抗氧化剂，其不同组分间通过协同作用，可防止葡萄酒由于与空气的接触而发生的变质，特别是颜色。<u>抗坏血酸</u>可迅速降低葡萄酒中溶氧量；与<u>柠檬酸</u>结合，防止可以引起浑浊和/或不必要沉淀的铁基复合物的形成；<u>二氧化硫</u>能够降低氧化还原电位，相应延长稳定作用。</p> <p>这些特性使得赛特苏（甚至在长时间储存后依然）可以保持成品葡萄酒的颜色、色泽和香气。 赛特苏与山梨酸钾结合使用是增强葡萄酒微生物稳定性的理想组合。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 抗氧化保护，抑菌保护和预防所有类型葡萄酒的铁败坏 • 处理低酒精度、低酸度的葡萄酒 • 可用作葡萄酒装瓶前的添硫和最终稳定剂来添加
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 用于一般防护：10 - 20 g/hL • 用于易发生理化改变的葡萄酒：20 - 40 g/hL <p>10 g/hL赛特苏产生约 28 mg/L的SO₂。 欧盟允许最大添加量：108 g/hL</p>
	<p>使用说明 按 1:10 的比例将产品溶入葡萄酒中，然后直接加入酒中，注意充分混合并避免与空气接触。</p>
	<p>包装和储藏 250 g, 1 kg</p> <p>密封包装：将产品存放于凉爽、干燥、通风处； 已开启包装：仔细再密封然后如上保存。（注意：吸湿性产品，避免潮湿环境储存，一旦开启请尽快使用。）</p>
	<p>合规信息 该产品符合以下规定： 《国际酿酒法典》</p> <p><u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EU) 2019/934</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。