



稳定剂

# 赛特斯丹

氧化还原电位稳定剂

	<p><b>成分</b> E330 柠檬酸、E300 抗坏血酸、E224 焦亚硫酸钾、没食子单宁。</p>
	<p><b>特性</b> 赛特斯丹 (CITROSTAB rH) 是一种灌装前使用的辅料，均衡的组成使得它在稳定氧化还原电位方面具有突出的效果，因而能够保护葡萄酒不被氧化（白葡萄酒的粉化，白色雾状浑浊和非正常老化等）。</p> <p>产品中的每一种组分都能够与其他组分发生有调整的协同作用，以阻止任何在葡萄酒瓶储期间因为氧气的吸入而可能发生的氧化反应。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 抗坏血酸组分能够快速降低葡萄酒中的溶氧量；</li> <li>• 焦亚硫酸钾和单宁组分能够在抗坏血酸和氧气反应的过程中阻止过氧化物的形成；</li> <li>• 柠檬酸组分可以结合三价铁离子；</li> <li>• 单宁组分能够与已经被氧化的铜形成螯合物，阻止非正常的老化。</li> </ul> <p>赛特斯丹还可以在葡萄酒储存在酒窖中时使用，以防止在过滤、倒罐、离心、稳定、澄清等操作过程中纳入的溶解氧产生负面影响。</p>
	<p><b>应用</b> 储酒期间：在任何可能引起葡萄酒充气的操作之前使用，可防止氧气的负面影响。 在灌装前使用本产品，用来稳定氧化还原电位，阻止产生由氧化反应带来的感官异常：白葡萄酒的粉化、白色的雾状浑浊和非正常的老化等。</p>
	<p><b>用量</b> <input type="checkbox"/> 过滤和倒罐：10 - 20 g/hL <input type="checkbox"/> 消除装瓶时溶解氧的影响：10 - 25 g/hL <input type="checkbox"/> 防止粉化：50 g/hL</p> <p>警告：请在具有至少 5 mg/L 游离硫的葡萄酒中使用。</p> <p>大约 6 g/hL 的赛特斯丹可以消耗约 1 ppm 的溶解氧。 10 g/hL 的赛特斯丹提供约 5.5 mg/L 的 SO<sub>2</sub>。</p> <p>二氧化硫总量的实际增加量取决于葡萄酒中溶解氧的量。 要准确计算所需产品量和实际二氧化硫摄入量，请参阅下载 <a href="http://www.enartis.it">www.enartis.it</a> 上发布的表格。</p>
	<p><b>使用说明</b> 首先按照 1:10 的比例将产品溶解，然后均匀的添加到待处理的葡萄酒中，避免与氧气接触。</p> <p>储酒期间：在进行可能会导致氧气溶解的操作之前添加。 装瓶时：装瓶前几个小时添加，注意避免吸入空气和氧气。</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。

	<p><b>包装和储藏</b> 1 kg/袋</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。 一旦开启请尽快使用。</p>
	<p><b>合规信息</b> 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典</p> <p>本产品符合以下法规，被批准用于酿酒： Reg. (EU) 2019/934 GB2760-2014 法定限制： 根据GB15037-2006的规定，葡萄酒中的柠檬酸含量不得超1g/L（甜葡萄酒不得超过2g/L）</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。