








**STABILISIERUNGSMITTEL**

**CITROSTAB rH**

Redoxpotential-Stabilisierungsmittel

	<p><b>ZUSAMMENSETZUNG</b> E330 Zitronensäure - E300 Ascorbinsäure - E224 Kaliummetabisulfit - Gallussäure</p>
	<p><b>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN</b> CITROSTAB rH ist ein Coadjunct zum Einsatz vor der Abfüllung mit einer ausgewogenen Formulierung zur effizienten Stabilisierung des Redoxpotentials von Wein und zum Schutz des abgefüllten Weins vor Oxidation, Pinking, weißer Trübung und atypischer Alterung. Jede Komponente in der Mischung reagiert auf abgestimmte Weise in Synergie mit den anderen, um jegliche Oxidation zu blockieren, die aufgrund der Sauerstoffabsorption während der Abfüllung auftreten könnte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ascorbinsäure reduziert schnell den in Wein gelösten Sauerstoff</li> <li>Kaliummetabisulfit und Tannine blockieren die Wirkung von Peroxiden, die aufgrund der Reaktion zwischen Ascorbinsäure und Sauerstoff entstehen</li> <li>Zitronensäure verbindet sich mit dreiwertigem Eisen</li> <li>Tannin chelatiert Kupfer, das möglicherweise bereits zur ramerischen Form oxidiert ist, und verhindert atypische Alterung</li> </ul> <p>Citrostab rH kann auch während der Lagerung von Wein im Keller angewendet werden, um die negativen Auswirkungen von Sauerstoff zu verhindern, der bei Vorgängen wie Filtration, Abstich, Zentrifugation, Stabilisierung, Klärung usw. in Lösung geht.</p>
	<p><b>ANWENDUNG</b> Während der Weinlagerung: Bei Verwendung vor jedem Arbeitsschritt, der eine Luftzufuhr verursachen kann, werden die negativen Auswirkungen von Sauerstoff verhindert. Wenn es vor dem Abfüllen verwendet wird, stabilisiert es das Redoxpotential und verhindert sensorische Anomalien, die durch Oxidation verursacht werden: Pinking, weiße Trübung und atypische Alterung.</p>
	<p><b>DOSIERUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Für Filtration und Abfüllen: 10 - 20 g / hl</li> <li>Um die Auswirkungen von gelöstem Sauerstoff beim Abfüllen zu beseitigen: 10 - 25 g / hl</li> <li>Verhinderung von Pinking in der Flasche: 50 g / hl</li> </ul> <p>Warnung: Bei Verwendung in Weinen, die bereits mindestens 5 mg / l freien Schwefel enthalten. Ca. 6 g / hL Citrostab rH blockieren die Wirkung von ca. 1 ppm gelöstem Sauerstoff. 10 g / hl Citrostab rH liefern etwa 5,5 mg / l SO<sub>2</sub>.</p> <p>Der tatsächliche Anstieg des Gesamt-Schwefeldioxidgehalts hängt von der Menge des im Wein gelösten Sauerstoffs ab. Informationen zur genauen Berechnung der erforderlichen Produktmenge und der tatsächlichen Schwefeldioxidaufnahme finden Sie in der Tabelle unter <a href="http://www.enartis.it">www.enartis.it</a> im Abschnitt Download.</p>
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b> Im Verhältnis 1:10 in Wein auflösen und dann homogen der zu behandelnden Menge hinzufügen, wobei Sauerstoffkontakt vermieden werden sollte. Während der Weinlagerung: Fügen Sie das Produkt vor der Durchführung von Vorgängen hinzu, die dazu führen können das Sauerstoff im Wein in Lösung geht. Beim Abfüllen: Einige Stunden vor dem Abfüllen hinzufügen, dabei darauf achten, dass keine Luft und Sauerstoff aufgenommen werden.</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.

	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNG</b> 1 kg</p> <p>Verschlussene Verpackung: An einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Verpackung: gut verschließen und vor Feuchtigkeit schützen; rasch verbrauchen.</p>
	<p><b>KONFORMITÄT</b> Das Produkt entspricht den folgenden Spezifikationen: Codex Œnologique International</p> <p>Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß Reg. (EU) 2019/934</p> <p>Vom TTB für die Weinherstellung zugelassenes Produkt.</p> <p>Gesetzliche Grenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zitronensäure: darf 9 g / l im fertigen Wein, berechnet als Weinsäure, nicht überschreiten.</li> <li>▪ Kaliummetabisulfit: darf 350 ppm im fertigen Wein nicht überschreiten, berechnet und ausgedrückt als Gesamt-SO<sub>2</sub></li> <li>▪ Tannin: Die in Gallussäureäquivalenten berechnete Restmenge an Tannin darf 0,8 g / l in Weißwein und 3,0 g / l in Rotwein nicht überschreiten. Das Gesamtannin darf durch Zugabe von Gerbsäure (Polygalloylglucose) nicht um mehr als 150 mg / l erhöht werden.</li> </ul>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.