



## CITROSOL rH

### ANTIOXIDANTE POLIFORMULADO DE AMPLIO ESPECTRO DE ACCIÓN

#### COMPOSICIÓN

E224 Metabisulfito de potasio (50%), E330 ácido cítrico (23%), E300 ácido L-ascórbico (23%), E353 ácido metatartárico (4%).

#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo blanco homogéneo, con ligero olor a SO<sub>2</sub>.

Por su alto poder antioxidante y la sinergia de sus componentes, **CITROSOL rH** previene las alteraciones del vino producidas por el contacto con el aire, en especial las modificaciones y/o quebraduras de color. El ácido ascórbico presente reduce rápidamente el oxígeno disuelto en el vino; combinado con el ácido cítrico, impide la formación de complejos a base de hierro, que pueden producir enturbiamientos y/o precipitaciones indeseadas.

La presencia del anhídrido sulfuroso asegura la reducción del potencial de óxido- reducción, con una consiguiente acción de reducción prolongada.

El conjunto de estas propiedades permite mantener el color, el brillo y el bouquet originales del vino terminado, incluso tras una conservación larga.

Además, **CITROSOL rH** es el complemento ideal del sorbato de potasio para la estabilización biológica de los vinos.

#### APLICACIONES

Indicado para el tratamiento de cualquier tipo de vino, en especial vinos preciados, que precisan mantener inalteradas las características químicas y físicas del producto.

**CITROSOL rH** es un producto indispensable también en el tratamiento de vinos poco alcohólicos y de acidez baja.

**CITROSOL rH**, al no producir depósitos, puede añadirse al vino como estabilizante al final de la producción.

#### DOSIS

De 10 a 20 g/hL como preventivo normal.

De 20 a 40 g/ hL para vinos sujetos a alteraciones químicas y físicas.

10 g/Hl de CITROSOL rH aportan unos 28 mg/L de SO<sub>2</sub>.

#### MODO DE EMPLEO

Disolver **CITROSOL rH** directamente en el vino, en una proporción de 1:10, y añadir a la masa, homogeneizándola con cuidado y evitando cualquier contacto con el oxígeno.

#### ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Sobres de 250 g

Saco de 1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese al amparo de la humedad; consúmase rápidamente.

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Oenologique international

Reglamento (UE) N. 231/2012

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reglamento (CE) N. 606/2009