







ESTABILIZANTES

CITROSTAB rH

Estabilizante del potencial de oxidorreducción

	<p>COMPOSICIÓN E330 Ácido cítrico - E300 Ácido ascórbico - E224 Metabisulfito de potasio - Tanino gálico</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>CITROSTAB rH es un coadyuvante del pre-embotellado cuya formulación presenta un equilibrio tal que hace que sea muy eficaz en la estabilización del potencial de oxidorreducción del vino y por consiguiente en la prevención de la aparición en botella de alteraciones debidas a la oxidación: pinking, quiebra fosfato férrica y envejecimiento atípico.</p> <p>Cada uno de los componentes de la mezcla reacciona en sinergia con los otros de forma calibrada, lo que permite bloquear cualquier posible oxidación provocada por el oxígeno absorbido por el vino durante el embotellado:</p> <p>El ácido ascórbico reduce rápidamente el oxígeno disuelto en el vino; El metabisulfito de potasio y el tanino bloquean la acción de los peróxidos formados por la reacción entre el ácido ascórbico y el oxígeno; el ácido cítrico acompleja el hierro trivalente; el tanino forma quelatos con el cobre que puede haber sido oxidado a la forma cúprica y previene la aparición del envejecimiento atípico.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Usado en el pre-embotellado, estabiliza el potencial de oxidorreducción y previene las anomalías organolépticas provocadas por la oxidación: pinking, quiebra fosfato férrica y envejecimiento atípico. Puede utilizarse durante la conservación del vino, antes de operaciones de bodega con gran difusión de oxígeno como trasiegos y filtraciones, para prevenir los efectos negativos causados por el oxígeno.
	<p>DOSIS</p> <p>Antes de los trasiegos y filtraciones: 10-20 g/hL Para prevenir la oxidación al embotellado: 10-25 g/hL Prevención del pinking en botella: 50 g/hL 6 g/hL de Citrostab rH bloquean el efecto de 1 ppm de oxígeno aproximadamente. 10 g/hL de Citrostab rH aportan aproximadamente 5,5 mg/L de SO₂.</p> <p>Utilizar en un vino que contenga por lo menos 5 mg/L de anhídrido sulfuroso libre.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p>Diluir previamente en vino en una proporción 1:10 y adicionar de forma homogénea a la masa a tratar evitando aportaciones de oxígeno.</p> <p>Durante la conservación: adicionar antes de operaciones de bodega que puedan causar solubilización de oxígeno.</p> <p>Al embotellado: adicionar unas horas antes del embotellado, evitando aportaciones de aire.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.

	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 1 kg Envase cerrado: conservar en lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar protegido de la humedad. Utilizar rápidamente.
	CONFORMIDAD Producto conforme con: Codex Œnologique International Reg. (UE) N. 231/2012 Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (CE) N. 606/2009 Reg. (UE) 2019/934 (aplicable a partir del 07/12/2019)

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.