

Stabilizzanti

CITROSOL rH

ANTIOSSIDANTE POLIFORMULATO AD AMPIO SPETTRO D'AZIONE

COMPOSIZIONE

E224 Potassio metabisolfito (50%), E330 acido citrico (23%), E300 acido L-ascorbico (23%), E353 acido metatartarico (4%)

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere bianca omogenea, con leggero odore di SO₂.

Grazie al suo elevato potere antiossidante ed al sinergismo dei suoi componenti, CITROSOL rH previene le alterazioni del vino provocate dal contatto con l'aria, in particolare le modificazioni e/o le rotture di colore.

L'acido ascorbico riduce rapidamente l'ossigeno disciolto nel vino; in combinazione con l'acido citrico, impedisce la formazione di complessi a base di ferro, che possono provocare intorbidamenti e/o precipitazioni indesiderati.

La presenza dell'anidride solforosa assicura l'abbassamento del potenziale di ossido-riduzione, con una conseguente prolungata azione riducente.

Il complesso di queste proprietà di CITROSOL rH permette il mantenimento del colore, della brillantezza e del bouquet originari del vino finito, anche dopo una lunga conservazione.

CITROSOL rH è inoltre l'ideale abbinamento del sorbato di potassio per la stabilizzazione biologica dei vini.

APPLICAZIONI

Indicato per il trattamento di ogni tipo di vino, particolarmente per i vini di pregio, dove è necessario mantenere inalterate le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto finito.

CITROSOL rH è un prodotto indispensabile anche nel trattamento di vini poco alcolici e di bassa acidità.

Poiché CITROSOL rH non genera sedimento, può essere aggiunto al vino come stabilizzante finale, al termine della lavorazione.

DOSI

Da 10 a 20 g/hl come normale preventivo.

Da 20 a 40 g/hl per vini soggetti ad alterazioni chimico-fisiche.

10 g/hl di CITROSOL rH apportano circa 28 mg/l di SO₂.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere CITROSOL rH direttamente nel vino, in rapporto 1:10, ed aggiungere alla massa, omogeneizzandola accuratamente ed evitando ogni contatto con l'ossigeno.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

250 g - 1 kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare al riparo dall'umidità; consumare rapidamente.

Prodotto composto da materie prime con caratteristiche conformi a:

Codex Oenologique international

Regolamento (UE) N. 231/2012

Prodotto composto da materie prime per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) 606/2009