



CITROSTAB rH

STABILIZZANTE DEL POTENZIALE OSSIDORIDUTTIVO

COMPOSIZIONE

E330 Acido citrico - E300 Acido ascorbico - E224 Metabisolfito di potassio - Tannino gallico

CARATTERISTICHE GENERALI

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

CITROSTAB rH è un coadiuvante da preimbottigliamento la cui formulazione è stata bilanciata in modo tale da risultare molto efficace nello stabilizzare il potenziale ossido riduttivo del vino e prevenire di conseguenza la comparsa in bottiglia di alterazioni causate dall'ossidazione: pinking, casse fosfato ferrica e invecchiamento atipico.

Ogni singolo componente della miscela reagisce in sinergia con gli altri in misura calibrata in modo da bloccare ogni possibile ossidazione causata dall'ossigeno assorbito dal vino durante l'imbottigliamento:

- *l'acido ascorbico* riduce rapidamente l'ossigeno disciolto nel vino;
- *il metabisolfito di potassio ed il tannino* bloccano l'azione dei perossidi formati dalla reazione tra acido ascorbico ed ossigeno;
- *l'acido citrico* complessa il ferro trivalente;
- *il tannino* chela il rame eventualmente già ossidato alla forma rameica e previene la comparsa dell'invecchiamento atipico.

CITROSTAB rH trova applicazione anche in fase di stoccaggio del vino in cantina, in particolare, per prevenire gli effetti nefasti dell'ossigeno che viene disciolto durante operazioni quali filtrazioni, travasi, centrifugazione, stabilizzazione, chiarifica ecc..

APPLICAZIONI

Durante lo stoccaggio del vino: usato prima di ogni operazione che possa causare aerazione del vino, previene gli effetti negativi dell'ossigeno.

In pre-imbottigliamento: stabilizza il potenziale ossido riduttivo e previene le anomalie organolettiche causate dall'ossidazione: pinking, casse fosfato ferrica e invecchiamento atipico.

DOSI

In filtrazione e ai travasi: 10-20 g/hL

Per annullare gli effetti dell'ossigeno disciolto all'imbottigliamento: 10 – 25 g/hL

Prevenzione del pinking in bottiglia: 50 g/hL

6 g/hL circa di CITROSTAB rH bloccano l'effetto di circa 1 ppm di ossigeno disciolto

10 g/hL di CITROSTAB rH apportano circa 5,5 mg/l di SO₂.

Utilizzare in vino contenete già almeno 5 mg/l di solforosa libera

MODALITÀ D'USO

Sciogliere preventivamente in vino in rapporto 1:10 ed aggiungere in modo omogeneo alla massa da trattare evitando apporti d'ossigeno.

Durante lo stoccaggio del vino: aggiungere prima di effettuare operazioni che possono causare solubilizzazione di ossigeno.

All'imbottigliamento: aggiungere qualche ora prima di imbottigliare, facendo molta attenzione ad evitare l'apporto di aria ed ossigeno.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

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

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

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) 606/2009

Prodotto composto da materie prime con caratteristiche conformi a:

Codex Œnologique international

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.