






STABILIZZANTI

CITROSTAB rH

Stabilizzante del potenziale ossidoriduttivo

	<p>COMPOSIZIONE E330 Acido citrico - E300 Acido ascorbico - E224 Metabisolfito di potassio - Tannino gallico</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 <p>Attenzione: utilizzare in vino contenete già almeno 5 mg/L di solforosa libera.</p> <p>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. L'effettivo incremento di anidride solforosa totale dipende dalla quantità di ossigeno disciolto nel vino. Per calcolare con maggiore precisione la quantità di prodotto necessaria e il reale apporto di anidride solforosa, si consiglia di consultare la tabella pubblicata nel sito www.enartis.it nella sezione <i>Download</i>.</p>
	<p>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.</p>

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.



CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

1 kg

Confezione chiusa: conservare al riparo dal sole, in un luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra; consumare rapidamente.



CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi a:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Regolamento (UE) 2019/934

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.
