

CITROSTAB rH

CALCOLO DEL DOSAGGIO DI CITROSTAB rH DA UTILIZZARE

Tabella per calcolare la dose di Citrostab rH necessaria per consumare l'ossigeno disciolto nel vino e indicazione del conseguente aumento dell'anidride solforosa e dell'acidità totale.

O ₂ disciolto (mg/L)	Dose minima di CITROSTAB rH (g/hL)	SO ₂ rilasciata (mg/L)	SO ₂ ossidata in SO ₄ (mg/L)	Aumento approx. della SO ₂ totale (mg/L)	Aumento approx. della SO ₂ libera (mg/L)	Aumento approx. della acidità totale (g/L)
1	6	3.4	2	1.4	0.9	0.07
2	12	6.8	4	2.8	1.9	0.13
3	18	10	6	4	2.7	0.2
4	24	13.4	8	5.4	3.6	0.26
5	30	17.3	10	7.3	4.9	0.33
6	36	20.8	12	8.8	5.9	0.4
7	42	23.5	14	9.5	6.3	0.46
8	48	26.9	16	10.9	7.3	0.53
Pinking	50	28				0.55

10 g/hL "apportano" circa 0.11 g/L di acidità totale

ESEMPIO PRATICO: produzione di vini senza solfiti (SO₂ < 10ppm)

- **Prima della filtrazione: 15 g/hL Citrostab rH**

Stima O₂ disciolto = 2.5 ppm → stima SO₂ consumata = 5 ppm → incremento nel vino di 3 ppm di SO₂ totale e 1 ppm di SO₂ libera

- **Durante il travaso: 8 g/hL Citrostab rH**

Stima O₂ disciolto = 1.5 ppm → stima SO₂ consumata = 3 ppm → incremento nel vino di 1.5 ppm di SO₂ totale e 0,5 ppm di SO₂ libera

- **All'imbottigliamento: 10 - 25 g/hL Citrostab rH**

La dose dipende dalla quantità stimata/misurata di O₂ disciolto nel vino durante l'imbottigliamento. Sapendo che 6 g/hL circa di Citrostab rH bloccano l'effetto di circa 1 ppm di ossigeno disciolto.

Esempio: 4 ppm di O₂ disciolto e aggiunta di 25 mg/L di Citrostab rH

SO₂ aggiunta = 12.5 mg/L → stima SO₂ consumata = 8 mg/L → incremento nel vino di soli 4 ppm of SO₂