



ACIDO CITRICO

Antioxidáns stabilizáló szer borászati alkalmazásra

Cyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

Citromsav (E330)

Jellemzők:

A citromsav egy olyan anyag, mely a természetben, sok gyümölcsben is jelen van. Az élelmiszeriparban sok terméknel használatos, mint savszabályzó anyag. A borászatban az oxidációs és a vas tartalomból eredő elváltozások megelőzése, elkerülése végett alkalmazzák. Fehér, tiszta, kristályos por formában kerül forgalomba, amely a készítése során jellegzetes tulajdonságait változatlanul megőrzi.

Alkalmazása:

A citromsav mint stabilizátor, mely igen hatékony hatást fejt ki a vas+++ ionra, jellegzetes tulajdonsága révén oldható aniont képezve. Jellegzetes tulajdonságainak köszönhetően, az aszkorbinsavval társítva alkalmazásával megakadályozhatók a vasas eredetű kiválások a normál vastartalmú borok esetében. Ezen kívül hozzá járul a borkő- és szín-stabilizációhoz.

Javítja a bor organoleptikus tulajdonságait, a végterméknek ez által frissességet kölcsönöz. 0,93 g/L citromsav hozzáadása, 1g/L-el emeli a borkősavban kifejezett savtartalmat.

A citromsav használatakor, az anyagra érvényben lévő szabályoknak megfelelően járjunk el.

Használata:

A citromsav nagyon könnyen oldódik borban is, ezért egyenesen a kezelendő tételhez ajánlott adni, rögtön a palackozás előtti pillanatokban, anélkül, hogy szükség lenne előre vízben vagy borban oldatot készíteni belőle. Túl korai alkalmazása a gyártás alatt nem javallott, mivel a különféle mikroorganizmusok által könnyen felhasználható anyag.

Adagolás:

Vörös és fehér borokhoz: 20-60 g /hL.

A végtermékben a citromsav mennyisége nem lépheti túl az 1 g/L aktuális törvényben lévő előírt mennyiséget.

Gyümölcslevek és más termékek alkalmazásánál, a jelen érvényben lévő szabályoknak megfelelően járjunk el.

Csomagolás:

25 kg-os zsákokban, valamint 1 kg-os polilaminált zacskókban.

Tárolás:

Száraz, hűvös helyen tartandó, a kinyitott zsákot gondosan zárjuk vissza, mivel rendkívül higroszkópos.

Veszélyességi besorolása:

Az olasz minisztériumi érvényben lévő határozat alapján: Xi, „IRRITÁLÓ”.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440