



# CITRIC ACID

СТАБИЛИЗАТОР И РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



## СОСТАВ

Лимонная кислота (E 330) моногидратированная.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Лимонная кислота содержится в различных фруктах. Обычно она используется в пищевой промышленности в качестве подкислителя. В виноделии она используется для предотвращения ферритных или оксидных изменений.

Выглядит как белый кристаллический порошок.



## ПРИМЕНЕНИЕ

CITRIC ACID - это стабилизатор, который оказывает эффективное действие на железо III благодаря своей способности объединять железо с другими молекулами с образованием растворимого аниона.

Благодаря этому свойству CITRIC ACID, используемый в сочетании с L-аскорбиновой кислотой при производстве вина, предотвращает осаждение железа при аэрации до такой степени, что делает ненужным химическое обезжелезивание в винах с разумным количеством железа.

CITRIC ACID влияет на винный камень и на стабильность цвета. Также используется в качестве подкислителя в вине.

В вине она также улучшает органолептические свойства и придает свежесть готовому продукту.

Добавление 0,93 г/л цитрусовой кислоты повышает кислотность на 1‰, в пересчете на винную кислоту.

**При использовании CITRIC ACID соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# CITRIC ACID

СТАБИЛИЗАТОР И РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

CITRIC ACID отлично растворяется и поэтому может быть добавлена непосредственно в обрабатываемый продукт, прямо перед розливом, без необходимости приготовления раствора в воде или вине.

Не рекомендуется использовать продукт на ранних стадиях обработки, так как это вещество разлагается различными микроорганизмами.



## ДОЗИРОВКА

Для белых и красных вин: от 20 до 60 г/г. При использовании в готовом вине количество CITRIC ACID не должно превышать действующих законодательных ограничений в 1 г/г. Для фруктовых соков и других продуктов соблюдайте действующие нормы.



## УПАКОВКА

Мешки по 25 кг и пакеты по 1 кг.



## ХРАНЕНИЕ

Продукт гигроскопичен; храните его в сухом прохладном месте. Надежно закрывайте открытые упаковки.



## ВНИМАНИЕ!

В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как опасный (см. Паспорт Безопасности Химической Продукции).