

ESTABILIZANTE DEL POTENCIAL DE OXIDORREDUCCIÓN

COMPOSICIÓN

E330 Ácido cítrico - E300 Ácido ascórbico - E224 Metabisulfito de potasio - Tanino gálico

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo blanco homogéneo, con ligero olor a SO₂.

CITROSTAB rH es un coadyuvante del pre-embotellado cuya formulación presenta un equilibrio tal que hace que sea muy eficaz en la estabilización del potencial de oxidorreducción del vino y por consiguiente en la prevención de la aparición en botella de alteraciones debidas a la oxidación: pinking, quiebra fosfato férrica y envejecimiento atípico.

Cada uno de los componentes de la mezcla reacciona en sinergia con los otros de forma calibrada, lo que permite bloquear cualquier posible oxidación provocada por el oxígeno absorbido por el vino durante el embotellado:

- *El ácido ascórbico* reduce rápidamente el oxígeno disuelto en el vino;
- *El metabisulfito de potasio y el tanino* bloquean la acción de los peróxidos formados por la reacción entre el ácido ascórbico y el oxígeno;
- *El ácido cítrico* acompleja el hierro trivalente;
- *El tanino* forma quelatos con el cobre que puede haber sido oxidado a la forma cúprica y previene la aparición del envejecimiento atípico.

APLICACIONES

- Estabilidad de color de vinos blancos y rosados.
- Usado en el pre-embotellado, estabiliza el potencial de oxidorreducción y previene las anomalías organolépticas provocadas por la oxidación: pinking, quiebra fosfato férrica y envejecimiento atípico.
- Puede utilizarse durante la conservación del vino, antes de operaciones de bodega con gran difusión de oxígeno como trasiegos y filtraciones, para prevenir los efectos negativos causados por el oxígeno.

DOSIS

Antes de los trasiegos y filtraciones: 10-20 g/hL

Para prevenir la oxidación al embotellado: 10-25 g/hL

Prevención del pinking en botella: 50 g/hL

6 g/hL de **Citrostab rH** bloquean el efecto de 1 ppm de oxígeno aproximadamente.

10 g/hL de **Citrostab rH** aportan aproximadamente 5,5 mg/l de SO₂.

Utilizar en un vino que contenga por lo menos 5 mg/l de anhídrido sulfuroso libre

MODO DE EMPLEO

Diluir previamente en vino en una proporción 1:10 y adicionar de forma homogénea a la masa a tratar evitando aportaciones de oxígeno.

Durante la conservación: adicionar antes de operaciones de bodega que puedan causar solubilización de oxígeno.

Al embotellado: adicionar unas horas antes del embotellado, evitando aportaciones de aire.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Envase de 1 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar fresco, seco y ventilado.

Envase abierto: ciérrase con cuidado y consérvese protegido de la humedad, utilícese rápidamente.

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Œnologique International