

ACIDE CITRIQUE

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОРРЕКТИРУЮЩЕЙ ОБРАБОТКИ ВИНА

Максимально допустимая концентрация:
общее содержание **ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ** в вине не должно превышать 1 г/л

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

КИСЛОТА ЛИМОННАЯ моногидрат используется для регулирования кислотности вина и предотвращения железных кассов.

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА обладает комплексообразующей способностью по отношению к ионам железа. При добавлении в вино, содержащее несколько миллиграмм железа на литр, формирует с ним растворимые комплексы.

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА имеет сильно выраженный кислый вкус и может служить для проведения небольшой корректировки кислотности вина.

Рекомендуется её применять перед операцией розлива или тиража, когда уже слишком поздно подкислять **ВИННОЙ КИСЛОТОЙ**, учитывая риски образования осадка в бутылке. Добавление лимонной кислоты должно производиться в малых дозах.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Растворить в небольшом объёме вина предусмотренное количество препарата **ЛИМОННАЯ КИСЛОТА**. Ввести раствор непосредственно в ёмкость с вином, тщательно перемешивая до однородного состояния.

▶ ДОЗИРОВКА

Концентрация определяется в лабораторных условиях в зависимости от показателя кислотности, величины pH и содержания железа в вине.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

• В пакетах по 100 г, 1 кг, 5 кг и мешках по 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 5 - 25°C.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.