

ACIDE MALIQUE D,L

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ОБРАБОТОК

Разрешённая для применения предельная доза и предоставление декларации о подкислении: соблюдать требования действующего законодательства в вашем винодельческом регионе (например, в Шампани - 150 г/гл)

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

D,L-ЯБЛОЧНАЯ КИСЛОТА – естественный компонент сусла и вина.

Применяется для подкисления сусла, полученного из перезрелого винограда.

Позволяет повышать и регулировать общую [титруемую] кислотность вина.

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести препарат **D,L-ЯБЛОЧНАЯ КИСЛОТА** в 10-кратном количестве сусла или вина. Удостовериться, что кристаллы кислоты полностью растворились перед тем, как вводить в вино.

↓ ДОЗИРОВКА

Концентрация определяется в лабораторных условиях в зависимости от показателя общей [титруемой] кислотности сусла или вина и величины pH.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

• 5 кг и 25 кг

Срок годности [оптимальный срок применения] препарата **D,L-ЯБЛОЧНАЯ КИСЛОТА** указан на этикетке.

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре, не превышающей 25°C.

Приготовленный рабочий раствор препарата **D,L-ЯБЛОЧНАЯ КИСЛОТА** должен быть использован в течение 24 часов. Температура хранения раствора - порядка 10°C.