



# LES ESSENTIELS

## Лимонная кислота

---

Профилактика железного касса в белых и розовых винах

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

#### E330

**ЛИМОННАЯ КИСЛОТА** применяется для профилактики железного касса, когда, согласно содержанию железа и экспериментам, не рекомендуется обрабатывать ферроцианидом калия. **ЛИМОННАЯ КИСЛОТА** позволяет сформировать растворимое соединение между цитрат-ионом и трехвалентным железом.

### ДОЗИРОВКА

---

Необходимо соблюдать максимальную дозировку, предусмотренную европейским законодательством: 1 г/л **ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ** максимум для вина после обработки.

### ПРИМЕНЕНИЕ

---

Растворить **ЛИМОННУЮ КИСЛОТУ** в вине или воде в пропорции веса 1 к 5.

Внести в емкость и привести в однородное состояние

Не использовать **ЛИМОННУЮ КИСЛОТУ** в процессе винификации или для обработки вина с недостаточной сульфитацией :

возникает риск появления летучей кислотности, связанной с бактериями.

При применении **ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ** в белом или розовом вине должно содержаться достаточное количество SO<sub>2</sub>.

Не обрабатывать красные вина. Они менее устойчивы к бактериям.

#### Меры предосторожности

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии

Использовать в соответствии с действующими нормами

### УПАКОВКА

---

1 кг, 5 кг и 25 кг.

### ХРАНЕНИЕ

---

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов. Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

*Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.*

265/2022 – 1/1