



Technovin Καρδάτου  
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα  
Τηλ. 22960 28416  
[technovi@otenet.gr](mailto:technovi@otenet.gr)  
[www.technovin.gr](http://www.technovin.gr)  
Fax 22960 28110  
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου  
19100 Μέγαρο, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

Πρώτες - Ύλες

## CITRIC ACID – ΚΙΤΡΙΚΟ ΟΞΥ

### ΣΥΝΘΕΣΗ

Εξαιρετικής καθαρότητας μονοϋδρικό οξύ – E 330

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το κιτρικό οξύ ανευρίσκεται σε πολλά φρούτα και χρησιμοποιείται ευρέως στη βιομηχανία τροφίμων για την αύξηση της οξύτητας πολλών προϊόντων. Στην οινοποίηση βρίσκει εφαρμογή στην πρόληψη του θολώματος σιδήρου. Παρουσιάζεται σε μορφή λευκής κρυσταλλικής σκόνης ενώ η διαδικασία παραγωγής του, διατηρεί αναλλοίωτα τα χαρακτηριστικά.

### ΧΡΗΣΕΙΣ

Το κιτρικό οξύ χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητικό το οποίο έχει αποτελεσματική δράση επί του  $Fe^{+++}$  καθώς μπορεί και δεσμεύει τον τρισθενή σίδηρο με άλλα μόρια και να τον καθιστά διαλυτό, επομένως απομακρύνει τον κίνδυνο θολώματος λόγω υψηλής συγκέντρωσης  $Fe^{+++}$ . Η ταυτόχρονη χρήση του κιτρικού οξέος με το ασκορβικό οξύ, καθιστά μη αναγκαία την χρήση χημικών παραγόντων (αποσιδήρωση) σε οίνους οι οποίοι εμφανίζουν κίνδυνο σχηματισμού θολώματος λόγω της οξειδωσης του  $Fe^{++}$  σε  $Fe^{+++}$  και της αυξημένης συγκέντρωσης του τρισθενούς σιδήρου στο τελικό προϊόν. Ακόμα, το κιτρικό οξύ συμβάλλει στη τρυγική σταθεροποίηση και στη σταθεροποίηση του χρώματος των οίνων, ενώ ταυτόχρονα βελτιώνει την οργανοληπτική ισορροπία και δίνει φρεσκάδα στο προϊόν. Η προσθήκη 0,93 gr/Lt κιτρικού οξέος αυξάνει την ολική οξύτητα κατά περίπου 1% εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ.

Για τη χρήση του κιτρικού οξέος, παρακαλούμε να τηρήσετε τους ισχύοντες κανονισμούς.

### ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προσθέτουμε το κιτρικό οξύ της Enologica Vason απευθείας στον οίνο, καθώς είναι εξαιρετικά ευδιάλυτο και δεν απαιτεί την διάλυσή του σε μια ποσότητα νερού ή κρασιού πριν τη προσθήκη του. Η προσθήκη του πρέπει να γίνεται πριν την εμφιάλωση και όχι σε προηγούμενα στάδια, καθώς το κιτρικό οξύ μπορεί να αποικοδομηθεί από μικροοργανισμούς.

### ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Σε λευκούς και ερυθρούς οίνους : 20 – 60 gr/hl. Στο έτοιμο προϊόν (οίνος) η ποσότητα του κιτρικού οξέος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 gr/Lt.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σάκοι των 25 kg.

Σακουλάκια του 1 kg.

#### ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό και στεγνό μέρος. Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες. Το προϊόν είναι υγροσκοπικό. Η διάρκεια ζωής της ανοιγμένης συσκευασίας περιορίζεται σημαντικά.

#### ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται: Xi – ερεθιστικό.