



# LES ESSENTIELS

## ACIDE CITRIQUE

---

### Vermeidung von Metalltrübung-en in Weiß- und Roséweinen

#### CHARAKTERISTIKA

---

**Acide Citrique** - Zitronensäure wird zu Verhinderung von Metalltrübungen in solchen Weine empfohlen, deren Metallmenge und Schönungsvorversuche keine Blauschönung für erforderlich erscheinen lassen.

Die **Acide citrique**-Zitronensäure löst die Eisensalze auf und bewirkt eine Komplexbildung zwischen dem Zitrat-Anion und dem Eisenmolekül.

#### ANWENDUNG

---

- Die **Acide citrique** - Zitronensäure darf nicht während der Gärung oder bei noch nicht SO<sub>2</sub>-stabilisierten Weinen angewandt werden, da durch bakterielle Eingriffe die flüchtige Säurewerte in die Höhe getrieben werden.
- Achten Sie auf eine ausreichende Schwefelung des Weiß- und Roséweines.
- Wenden Sie keine Zitronensäure bei gegenüber bakteriellen Angriffen labilen Rotweinen an.
- Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- Entspricht den geltenden Vorschriften.

Auflösen der **Acide citrique** - Zitronensäure in der 5-10-fachen Wein- oder Wassermenge. Zufügen zum Gesamtgebilde bei Beachtung einer ausreichenden Durchmischung des Tanks.

#### LAGERUNG

---

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

*Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.*