



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



KELLER-CITRO

Citromsav-monohidrát, E330

Cikkszám: T 105

Termékleírás

A KELLER-CITRO az EU 2019/934 rendelet, I. melléklet, 2. táblázata alapján maximum 1 g/l össz mennyiségig engedélyezett borkezelésre, és adalékanyagként van besorolva. A tisztaságra és minőségre vonatkozóan megfelel az OIV COEI-1-CITACI kódexének.

A KELLER-CITRO az EU 2018/848 rendelet szerint biobor készítésére is engedélyezett.

Alkalmazás

A KELLER-CITRO kizárólag a palackozásra kész borba, illetve a dégorzálás után adható hozzá, mivel számos tejsavbaktérium diacetilét képes lebontani, amely a bornak vajasságtól egészen biológiai jegyekig terjedő aromát adhat.

A KELLER-CITRO-t tíz- vagy húszszoros mennyiségű folyadékban kell feloldani, majd folyamatos keverés mellett a teljes tételbe juttatni. A hozzáadást követően még néhány percig keverni kell az egyenletes eloszlás érdekében.

Hatásmechanizmus

A KELLER-CITRO háromértékű vassal többé-kevésbé stabil komplexet képez, így megakadályozza a fémes zavarosodások kicsapódását. Ugyanakkor a háromértékű vas teljes megkötését még a citromsav sem képes biztosítani. A rézzavarosodás ellen szintén nem hatékony, ezért magasabb nehézfém tartalom esetén kékkenderes derítés (Blau-Schönung) javasolt.

A KELLER-CITRO alkalmazható a bor ízének kiegyensúlyozására is, különösen savszegény évjáratok esetén. A pontos adagolási mennyiséget előzetesen laboratóriumi érzékszervi vizsgálattal kell meghatározni, és az összes citromsavtartalom nem haladhatja meg az 1 g/l értéket. Kétség esetén a bor eredeti citromsavtartalmát szakszerű laboratóriumban kell meghatározni.

Előnye, hogy a citromsav a borban marad, és nem tud sóként kicsapódni.

Kiszerezés

- 1 kg,
- 5 kg,
- 10 kg,
- 25 kg