
CITROMSAV

Felhasználható

Szörp, üdítő dzsem, gyümölcsbor készítésére, savanyúságok, befőttek tartósítására, a bor természetes savtartalmának emelésére, vízlágyításra.

Alkalmazás és adagolás

A gyümölcs megtartja eredeti színét és zamatát, a savanyúság kémény, ropogós és friss ízű marad. Az ízlés szerinti mennyiségű citromsavat vízben feloldjuk, és a készítményhez hozzáadjuk.

Alkalmazás és adagolás (borászati)

A citromsav a bor savtartalmának emelésére és a fémcsapadékok megelőzésére alkalmas. Adagolása, kisebb savkorrekciók végrehajtását teszi lehetővé, a palackozás vagy az első derítés előtt, mikor már túl késő a savtartalmat borkősavval beállítani. A szükséges mennyiségű citromsavat oldja fel tízszeres mennyiségű mustban vagy borban és adja a kezelendő musthoz vagy borhoz, majd oszlassa szét. A szükséges mennyiséget mindig laborvizsgálat és a bortörvényben megengedett határozzák meg együttesen.

Tárolása

Száraz, hűvös, napfénytől védett helyen, tároljuk.