








მასტაბილიზებელი პრეპარატი

# CITROSTAB rH

ჟანგვა-აღდგენითი (Redox) პოტენციალის სტაბილიზატორი

	<p><b>შემადგენლობა</b> პრეპარატი წარმოადგენს ნარევის, რომელიც შეიცავს: E330 ლიმონმჟავა - E300 ასკორბინის მჟავა - E224 კალიუმის მეტაბისულფიტი - გალური ტანიინი</p>
	<p><b>ზოგადი მახასიათებლები / ძირითადი თვისებები</b> CITROSTAB rH არის ჩამოსხმამდე დასამატებელი პრეპარატი სპეციალური და დაბალანსებული ფორმულით, რომელიც უზრუნველყოფს ღვინის ჟანგვა-აღდგენითი პოტენციალის ეფექტურ სტაბილიზაციას და ბოთლში ჩამოსხმული ღვინის დაცვას ოქსიდაციისგან: პინკინგის, თეთრი კასის და ატიპური დაძველებისგან. ნარევის თითოეული კომპონენტი დანარჩენებთან სინერგიულად მოქმედებს ზუსტად გამოთვლილი პროპორციით, რათა დაბლოკოს ნებისმიერი ოქსიდაცია, რომელიც შეიძლება წარმოიშვას ღვინის ჩამოსხმისას ჟანგბადის შთანთქმის/ადსორბციის შედეგად.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ასკორბინის მჟავა სწრაფად შთანთქმავს ღვინოში გახსნილ ჟანგბადს</li> <li>• კალიუმის მეტაბისულფიტი და ტანიინი ბლოკავს იმ პეროქსიდების მოქმედებას, რომლებიც ასკორბინის მჟავას და ჟანგბადს შორის რეაქციის დროს წარმოიქმნება</li> <li>• ლიმონმჟავა აკავშირებს სამვალენტო რკინას</li> <li>• ტანიინი წარმოქმნის ხელატებს სპილენძთან, რომელიც ასევე შეიძლება დაიჟანგოს ორვალენტო ფორმამდე, რითაც თავიდან აიცილებს ღვინის ატიპურ დაძველებას</li> </ul> <p>Citrostab rH ასევე შეიძლება გამოყენებულ იქნეს ღვინის რეზერვუარებში შენახვისას, რათა თავიდან აიცილოს იმ ჟანგბადის უარყოფითი ზემოქმედება, რომელიც იხსნება ისეთი ოპერაციების დროს, როგორცაა ფილტრაცია, გადაღება, ცენტრიფუგირება, სტაბილიზაცია, გაწმენდა და სხვ.</p>
	<p><b>გამოყენება</b> ღვინის შენახვისას: თუ გამოიყენება ნებისმიერი იმ ოპერაციის წინ, რომელმაც შესაძლოა გამოიწვიოს ღვინის აერაცია, ხელს უშლის ჟანგბადის უარყოფით ზემოქმედებას. ჩამოსხმამდე გამოყენებისას იგი სტაბილიზაციას უწევს ჟანგვა-აღდგენით (რედოქს) პოტენციალს და ხელს უშლის ოქსიდაციით გამოწვეულ ორგანოლეპტიკურ ანომალიებს: გაწითლებას (pinking), თეთრ კასს და ატიპურ დაძველებას.</p>
	<p><b>დოზირება</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ფილტრაციისა და გადაღებებისთვის: 10-20 გ/ჰლ</li> <li>• ჩამოსხმისას გახსნილი ჟანგბადის გავლენის შესამცირებლად: 10 - 25 გ/ჰლ</li> <li>• ბოთლში პინკინგის თავიდან ასაცილებლად: 50 გ/ჰლ</li> </ul> <p>ყურადღება: გამოიყენეთ მხოლოდ ისეთ ღვინოებში, რომლებიც უკვე შეიცავს მინიმუმ 5 მგ/ლ თავისუფალ SO<sub>2</sub>-ს.</p> <p>დაახლოებით 6 გ/ჰლ Citrostab rH ბლოკავს გახსნილი ჟანგბადის მოქმედებას დაახლოებით 1 ppm-ის (მგ/ლ) კონცენტრაციაზე. 10 გ/ჰლ Citrostab rH უზრუნველყოფს დაახლოებით 5,5 მგ/ლ SO<sub>2</sub>-ს.</p> <p>გოგირდის დიოქსიდის საერთო შემცველობის ფაქტობრივი ზრდა დამოკიდებულია ღვინოში გახსნილი ჟანგბადის რაოდენობაზე. პროდუქტის საჭირო რაოდენობისა და გოგირდის დიოქსიდის ფაქტობრივი ხარჯვის ზუსტი გამოთვლისთვის იხილეთ ცხრილი, რომელიც გამოქვეყნებულია <a href="http://www.enartis.it">www.enartis.it</a>-ზე Download განყოფილებაში.</p>
	<p><b>გამოყენების ინსტრუქცია</b> გახსენით ღვინის 10-გზის მოცულობაში (1:10) და შემდეგ შეიტანეთ დანარჩენ მოცულობაში, ჰაერის ჟანგბადთან კონტაქტის თავიდან აცილებით. ღვინის შენახვისას: დაამატეთ იმ ოპერაციების შესრულებამდე, რომლებმაც შეიძლება გამოიწვიოს ჟანგბადის გახსნა. ბოთლებში ჩამოსხმისას: დაამატეთ ჩამოსხმამდე რამდენიმე საათით ადრე, ჰაერისა და ჟანგბადის მოხვედრის თავიდან აცილებით.</p>

	<p>შეფუთვა და შენახვის პირობები 1 კგ</p> <p>დაუზიანებელი შეფუთვა: შეინახეთ გრილ, მშრალ და კარგად განიავებულ ადგილას. გახსნილი შეფუთვა: მჭიდროდ დახურეთ და შეინახეთ ტენიანობისგან მოშორებით; გამოიყენეთ რაც შეიძლება მალე.</p>
	<p>შესაბამისობა პროდუქტი შეესაბამება შემდეგ სპეციფიკაციებს: Codex Œnologique International</p> <p>პროდუქტი ნებადართულია მეღვინეობაში გამოყენებისთვის შესაბამისად რეგულაციის (EU) 2019/934</p> <p>პროდუქტი ნებადართულია მეღვინეობაში გამოყენებისთვის TTB-ის კანონმდებლობით დადგენილი ზღვრის ფარგლებში:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> ლიმონმჟავა: მზა ღვინოში, ღვინის მჟავაზე გადაანგარიშებით, არ უნდა აღემატებოდეს 9 გ/ლ-ს.</li> <li><input type="checkbox"/> კალიუმის მეტაბისულფიტი: მზა ღვინოში, SO<sub>2</sub>-ის საერთო ფორმაზე გადაანგარიშებით, არ უნდა აღემატებოდეს 350 ppm-ს (მგ/ლ).</li> <li><input type="checkbox"/> ტანინი: ტანინების ნარჩენი რაოდენობა, გალურ მჟავაზე გადაანგარიშებით, არ უნდა აღემატებოდეს 0,8 გ/ლ-ს თეთრ ღვინოში და 3,0 გ/ლ-ს წითელ ღვინოში. ტანინების საერთო შემცველობა არ უნდა გაიზარდოს 150 მგ/ლ-ზე მეტად ტანინის მჟავის დამატებით (პოლიგალოილგლუკოზა). გალოტანინი (Gallo-tannin), რომელსაც ხშირად ტანინის მჟავას (tannic acid) უწოდებენ, წარმოადგენს ჰიდროლიზებადი ტანინის ტიპს. მისი ქიმიური სტრუქტურა დაფუძნებულია poly-galloylglucose-ზე, რაც ნიშნავს, რომ იგი შედგება გალური მჟავის მრავალი მოლეკულისგან, რომლებიც ესტერიფიცირებულია (დაკავშირებულია) გლუკოზის ცენტრალურ მოლეკულასთან</li> </ul>