

Stabilizace nápojů

SIHA Kyselina citronová, Monohydrat

13 B 5.6.3 ·

SH 08/2015

Kyselina citrónová SIHA Kyselina citrónová Monohydrat je v přírodě se vyskytující ovocná kyselina. Byla vybrána speciálně k použití pro výrobu nápojů.

Specifické výhody SIHA Kyselina citrónová Monohydrat:

- ▶ nejvyšší čistota produktu
- ▶ k cílenému zvýšení kyseliny ve víně, příp. v základním víně na sekt (v Německu do max. obsahu 1 g kyseliny citrónové v 1 litru hotového vína nebo základního vína na sekt; dodržujte zákonné předpisy ve Vaší zemi!)
- ▶ k harmonizaci kyseliny při výrobě nápojů na bázi ovocné nebo zeleninové šťávy (dodržujte zákonné předpisy ve Vaší zemi!)

Použití

SIHA Kyselina citrónová Monohydrat by se měla přidat do vína nebo do základního vína na sekt až po předběžných pokusech a ochutnávce v laboratorním měřítku. Dále je velmi důležité ještě před dávkováním zjistit již ve víně přítomný obsah kyseliny citrónové, aby nedošlo k překročení maximálního přípustného množství 1 g/l (v Německu) v hotovém nápoji. Kyselina citrónová se přidává až do nápoje připraveného k lahvování.

Totéž platí pro použití u ovocných nápojů, i zde přidejte kyselinu až po sestavení receptury.

SIHA Kyselina citrónová Monohydrat rozpustíte bez tvorby hrudek v 10-20násobném množství nápoje a do celkového množství ji přidávejte pomalu za intenzivního míchání. Po přidání pokračujte v míchání ještě několik minut, abyste dosáhli rovnoměrného rozložení

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením nejsou známy žádné negativní účinky.

Bezpečnostní list ES Vám zašleme na vyžádání.

Skladování

SIHA Kyselina citrónová Monohydrat skladujte v chladu a suchu. Otevřené balení ihned těsně uzavřete a rychle spotřebujte.

Druhy balení

SIHA Kyselina citrónová Monohydrat má číslo výrobku 64.214 (čínské zboží) a dodává se v těchto druzích balení:

1,0 kg	polyetylenová folie
25 x 1,0 kg	v kartonu
25 kg	pytel PE/PP

Číslo celního sazebníku: 2918 14 00

Ověřovaná kvalita

U SIHA Kyselina citrónová Monohydrat se během procesu výroby pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

Produkt vyhovuje kritériím předpisů vyhlášky o víně.



Reg. No. 000480 QM

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakýkoliv nárok na ručení. Otisk, i částečný, je dovolán jen s uvedením pramene