



Zitronensäure

100% Zitronensäure Monohydrat

Zitronensäure wird durch die Zugabe von 50 g/hl Gummi Arabicum noch verbessert.

PRODUKTINFO

Zitronensäure ist eine natürliche und lebensmitteltaugliche organische Säure zur Getränke stabilisierung. Dieses Produkt ist für den Getränkeeinsatz zugelassen. Die Dosierung unterliegt einer Mengenbeschränkung je nach Anwendungsgebiet. Es dient dem Schutz vor Metallausscheidungen in Getränken und verhindert wirksam eine Trübung des Endproduktes. Mit der Behandlung tritt eine leichte Säuerung ein.

VORZÜGE

- Schutz von Eisentrübungen bei leicht erhöhtem Eisengehalt
- Lebensmittelqualität
- natürliche Säure

ANWENDUNG

Die Zitronensäure in der 10 bis 20-fachen Menge des zu behandelnden Getränkes lösen und dem Gesamtgebilde unter Rühren zugeben. Auf eine ausreichende Durchmischung achten. Die Dosagemenge richtet sich nach dem Eisengehalt des Weines. Der Endgehalt des Weines an Zitronensäure darf 1 g/l nicht überschreiten. Es ist zu berücksichtigen, dass im Wein bereits Zitronensäure enthalten ist. Dieser Gehalt kann sehr unterschiedlich sein und kann nur durch eine Bestimmung im Fachlabor sicher ermittelt werden. Die Wirkung von

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Getränketauglich
- Neutral in Geruch und Geschmack
- Gut löslich

VERPACKUNGSEINHEITEN

25 kg Papiersack mit PE-Einlage

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle. Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

<p>ZEFÜG GmbH & Co. KG Zentraleinkauf für Getränkebehandlung Alfred-Nobel-Straße 9 55411 Bingen</p>	<p>T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 M: bestellung@zefueg.de W: www.zefueg.de</p>	<p>Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.</p>
--	--	--



ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-
55411 Bingen W: www.zefueg.de rer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.