

# KYSELINA JABLEČNÁ

## Regulátor kyselosti

### Složení

Kyselina jablečná (E296).

### Popis

Jedná se o karboxylovou kyselinu se silnou kyselou chutí. Dobře se rozpouští ve vodě, v pevném skupenství je v podobě bílého prášku. Kyselina jablečná má 2 varianty – kyselina L-jablečná (levotočivá, označována + pozitivní) a kyselina D-jablečná (pravotočivá, označována – negativní). Varianta L se vyskytuje v přírodě, nejvíce v nezralém ovoci, zelených jablkách, višních, hroznech, meruňkách, hruškách apod.

KYSELINA JABLEČNÁ je přítomna v moštu a víně, a to jak ve volném stavu, tak ve formě solí.

**KYSELINA JABLEČNÁ je stabilnější ve srovnání s kyselinou vinnou, protože její soli jsou dobře rozpustné.**

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

### Návod na použití

Požadovanou dávku můžete aplikovat přímo za stálého míchání do produktu, který má být ošetřen.

### Dávkování

135 g/hl mošty (maximální povolená dávka)  
225 g/hl vína (maximální povolená dávka)

### Balení

25 kg pytle

### Skladování

Skladujte na chladném, tmavém a suchém místě. Pro další použití otevřený produkt důkladně uzavřete.

Chraňte před slunečním zářením. Při dodržení skladovacích podmínek si produkt udrží maximální aktivitu v průběhu 24 měsíců.

Pozor na nežádoucí aroma.

### Právní předpisy

Na základě Zákona č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon) je tento přípravek klasifikován: GHS07 Dráždivé látky.

Podrobnější informace jsou k dispozici na vyžádání, případně na stránkách [www.harapes.cz](http://www.harapes.cz).

### Ostatní

Veškeré informace jsou poskytovány v dobré víře na základě našich poznatků a tímto neručíme za nesprávné použití produktu.

*Datum poslední revize 8.7.2018*

*Počet stran: 1*