

# ACIDO CITRICO

Acidificante y estabilizante

## CARACTERÍSTICAS

El **ácido cítrico** (E-330) es un acidificante para corregir la acidez y además posee una acción estabilizante. El ácido cítrico forma complejos naturales con Fe(III), por tanto su adición puede reforzar esta acción secuestrando una cierta cantidad del hierro contenido en el vino, reduciéndose, gracias a ello, las reacciones de oxidación.

El ácido cítrico es una sustancia perfectamente soluble en los vinos, además se encuentra de forma natural en ellos sobretodo en aquellos que no han realizado la fermentación maloláctica, debido que las bacterias lácticas son capaces de degradarlo totalmente.

## APLICACIÓN

- Para la corrección de la acidez en vinos blancos, rosados y tintos.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El **Ácido cítrico** aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas.

## DOSIS

**Dosis** 0,2 - 0,5 g/l *Cantidad*

*máxima legal en vino 1 g/l.*

## COMPOSICIÓN

Ácido cítrico monohidrato (E-330).

## MODO DE EMPLEO

Disolver previamente en una parte del vino a tratar y añadir al volumen total, asegurando su homogeneidad.

## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 039 (REV.4)

Riqueza [%]	> 99,5
Humedad [%]	< 8,8
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 0,5
Sustancias fácilmente carbonizables	Pasa test
Sulfatos [g/kg]	< 1
Cloruros (HCl) [g/kg]	< 1
Oxalatos [g/kg]	< 0,1
Fe [mg/kg]	< 1
Cd [mg/kg]	< 0,5
Pb [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 10
Hg [mg/kg]	< 1

## ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco.

## PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

## CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 2 años a partir del envasado.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento UE 2022/68.*

*Ácido cítrico monohidrato*

*Rev.: 12 Fecha: 10/03/2022*