

Ácido cítrico

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 sobre todo 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.

COMPOSICIÓN

Ácido cítrico monohidrato (E-330).

DOSIS

Dosis: 0.2 – 0.5 g/l

Cantidad máxima legal en vino 1 g/l.

MODO DE EMPLEO

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

ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 y 25 kg.

Ácido cítrico / Rev. 14 / Fecha: 07/01/2026

agrovin.com

PROPIEDADES FISICO-QUÍMICAS

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]	< 10
Cd [mg/kg]	< 1
Pb [mg/kg]	< 0.5
As [mg/kg]	< 1
Hg [mg/kg]	< 1

MODO DE CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 2 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.