

ACIDE CITRIQUE

Acidifiant et antioxydant de moûts et de vins

CARACTÉRISTIQUES

L'**acide citrique** (E-330) est un acidifiant utilisé pour corriger l'acidité dans les moûts et les vins. Il exerce en outre une action stabilisante en tant qu'antioxydant. L'acide citrique forme des complexes naturels avec Fe(III), ce qui signifie que l'addition de ce produit peut renforcer cette action en séquestrant une certaine quantité du fer contenu dans le vin.

L'acide citrique est une substance parfaitement soluble dans les vins. De fait, il est présent de façon naturelle dans ceux-ci, surtout dans ceux qui n'ont pas réalisé la fermentation malolactique étant donné que les bactéries lactiques sont capables de le dégrader intégralement.

APPLICATIONS

- Pendant les vendanges, comme acidifiant du moût.
- Dans les vins blancs, rosés et rouges, pour corriger l'acidité pendant les processus d'élaboration.
- Dans les boissons en général, qu'elles soient rafraîchissantes ou effervescentes.
- Dans les bonbons, les fruits, les conserves de poisson, les glaces, les friandises en général, les sauces, les jus et sirops de fruit, etc.
- Il peut être utilisé comme agent nettoyant de l'acier inoxydable en raison de son pouvoir séquestrant.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'**acide citrique** apporte des sensations de fraîcheur et contribue à l'équilibre gustatif du vin. Il renforce également les caractéristiques aromatiques fruitées.

DOSE

Moût ou vin 0,2-0,5 g/l

Quantité maximale légale dans le vin 1 g/l.

COMPOSITION

Acide citrique monohydrate (E-330).

MODE D'EMPLOI

Dissoudre au préalable dans une partie du moût ou du vin à traiter, puis ajouter au volume total en assurant son homogénéisation.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Richesse [%]	> 99,5
Humidité [%]	< 8,8
Cendres sulfatées [g/kg]	< 0,5
Substances facilement carbonisables	passent le test
Sulfates [g/kg]	< 1
Oxalates [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

ASPECT PHYSIQUE

Poudre cristalline blanche.

PRÉSENTATION

Emballage de 1 et 25 kg.

CONSERVATION

Conserver le produit dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec.

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

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.