

Acide citrique

Acidificateur et stabilisant.

CARACTÉRISTIQUES

L'acide citrique (E-330) est un acidifiant utilisé pour corriger l'acidité. Il exerce en outre une action stabilisante. 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, réduisant, grâce à cela, les réactions d'oxydation.

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.

APPLICATION

Dans les vins blancs, rosés et rouges, pour corriger l'acidité pendant les processus d'élaboration.

COMPOSITION

Acide citrique monohydrate (E-330).

DOSAGE

Dosage : 0,2 – 0,5 g/l

Quantité maximale légale dans le vin: 1 g/l.

COMMENT UTILISER

Dissoudrez auparavant dans une partie du vin à traiter et ajoutez au volume total, assurant ainsi son homogénéité.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre cristalline blanche.

PRÉSENTATION

Contenants de 1 et 25 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 039 (rév. 4)

Richesse [%]	> 99,5
Humidité [g/kg]	< 8.8
Cendres sulfatées [g/kg]	< 0.5
Substances facilement carbonisables	Pasa test
Sulfates [g/kg]	< 1
Chlorures (HCl) [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

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans un endroit frais et sec, à l'abri des odeurs.

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 2 ans.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.