

ACIDO CITRICO

Acidificante e antiossidante in mosti e vini

CARATTERISTICHE

L'**acido citrico** (E-330) è un acidificante per correggere l'acidità in mosti e vini, che svolge inoltre un'azione stabilizzante come antiossidante. L'acido citrico forma dei complessi naturali con il Fe(III) e quindi l'aggiunta dello stesso può rafforzare quest'azione sequestrando una certa quantità di ferro contenuto nel vino.

L'acido citrico è una sostanza perfettamente solubile nei vini, anche presente negli stessi in maniera naturale, soprattutto in quelli che non hanno realizzato la fermentazione malolattica, dato che i batteri lattici sono in grado di degradarlo completamente.

APPLICAZIONE

- Nella vendemmia, come acidificante del mosto.
- Nei vini bianchi, rosati e rossi si usa per correggerne l'acidità durante i processi di elaborazione.
- Nelle bevande, in generale, sia rinfrescanti che effervescenti.
- In caramelle, frutta, conserve di pesce, gelati, dolci in generale, salse, succhi e frutta sciroppata, ecc.
- Grazie alla sua natura sequestrante, può essere utilizzato come agente pulente dell'acciaio inossidabile.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

L'**acido citrico** apporta una sensazione di freschezza, contribuendo all'equilibrio gustativo del vino. Inoltre esalta le caratteristiche aromatiche fruttate.

DOSE

Mosto/Vino **0,2-0,5 g/l**

Quantità massima legalmente permessa nel vino 1 g/l.

COMPOSIZIONE

Acido citrico monoidrato (E-330).

MODO D'USO

Sciogliere in precedenza in una parte del mosto o vino da trattare e quindi aggiungere al volume finale, garantendone la totale omogeneizzazione.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

Ricchezza [%]	> 99,5
Umidità [%]	< 8,8
Ceneri solfatate [g/kg]	< 0,5
Sostanze facilmente carbonizzabili	superare test
Solfati [g/kg]	< 1
Ossalati [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

ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 e 25 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto.

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

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento CE 606/2009.