

Acido citrico

Acidificante e stabilizzatore.

CARATTERISTICHE

L'acido citrico (E-330) è un acidificante per correggere l'acidità e ha anche un'azione stabilizzante. L'acido citrico forma complessi naturali con Fe(III), quindi la sua aggiunta può rafforzare questa azione sequestrando una certa quantità di ferro contenuto nel vino, riducendo così le reazioni di ossidazione.

L'acido citrico è una sostanza perfettamente solubile nei vini, e si trova naturalmente nei vini, specialmente in quelli che non hanno subito fermentazione malolattica, perché i batteri dell'acido lattico sono in grado di degradarlo completamente.

APPLICAZIONE

Per la correzione dell'acidità nei vini bianchi, rosati e rossi.

COMPOSIZIONE

Acido citrico monoidrato (E-330).

DOSAGGIO

Dosaggio: 0,2 – 0,5 g/l

Quantità massima legale nel vino 1 g/l.

COME USARLO

Sciogliere in precedenza in una parte del vino da trattare e aggiungersi al volume totale, assicurandone l'omogeneità.

ASPETTO FISICO

Polvere cristallina bianca.

PRESENTAZIONE

Contenitori da 1 e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 039 (rev.4)

Riqueza [%]	> 99,5
Humedad [%]	< 8.8
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 0.5
Sustancias fácilmente carbonizables [g/kg]	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

COME CONSERVARE

Conserva nella confezione originale in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.