

ÁCIDO CÍTRICO

Acidificante e antioxidante de mostos e vinhos

CARACTERÍSTICAS

O **ácido cítrico** (E-330) é um acidificante para corrigir a acidez em mostos e vinhos, também tem ação estabilizadora como antioxidante. O ácido cítrico forma complexos naturais com o Fe (III), portanto a sua adição pode reforçar esta ação sequestrando uma certa quantidade do ferro contido no vinho.

O ácido cítrico é uma substância perfeitamente solúvel nos vinhos, também se encontra de forma natural neles, sobretudo naqueles que não sofreram fermentação malolática, pois as bactérias lácticas são capazes de degradá-lo totalmente.

APLICAÇÃO

- Na vindima, como acidificante do mosto.
- Em vinhos brancos, rosés e tintos para a correção da acidez durante os processos de produção.
- Em bebidas em geral, tanto refrescantes quanto efervescentes.
- Em caramelos, fruta, conservas de peixe, gelados, doces em geral, molhos, sumos e xaropes de fruta, etc.
- Devido à sua natureza sequestrante, pode ser utilizado como agente de limpeza para o aço inoxidável

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

O ácido cítrico aporta sensações de frescura, contribuindo para o equilíbrio gustativo do vinho. Além disto, realça as características aromáticas frutadas.

DOSE

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

Quantidade máxima legal no vinho 1 g/l.

COMPOSIÇÃO

Ácido cítrico monohidrato (E-330).

MODO DE APLICAÇÃO

Dissolver previamente numa parte do mosto ou vinho a tratar e adicionar ao volume total, garantindo a sua homogeneidade.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Riqueza [%]	> 99,5
Humidade [%]	< 8,8
Cinzas sulfatadas [g/kg]	< 0,5
Substâncias facilmente carbonizáveis	Pasa test
Sulfatos [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

ASPETO FÍSICO

Pó cristalino branco.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 1 e 25 kg.

CONSERVAÇÃO

Manter no recipiente original num local fresco e seco.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR
Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento 606/2009.