

Ácido cítrico

Acidificante e estabilizador.

CARACTERÍSTICAS

O ácido cítrico (E-330) é um acidificante per correggere l'acidità e ha anche un'azione stabilizzante. L'ácido cítrico forma complessi naturali com Fe(III), portanto a sua adição pode reforçar esta ação sequestrando uma certa quantidade de ferro contenuto nel vino, riducendo così le reazioni di ossidazione.

O ácido cítrico é um sustento solubile perfeito, e se não se concretizar naturalmente, especialmente em aqueles que não subito fermentazione malolattica, porque i batteri dell'acido lattico sono in grado di degradarlo completamente.

APPLICAZIONE

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

COMPOSIÇÃO

Ácido cítrico monoidrato (E-330).

DOSAGGIO

Dosagem: 0,2 – 0,5 g/l

Quantidade legal de massa no vinho é de 1 g/l.

COMO USAR

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

ASPETTO PHYSICAL

Polvere cristallina bianca.

APRESENTAÇÃO

Contém 1 e 25 kg.

PROPRIEDADE FISICO-CHIMICHE

EP 039 (rev.4)

Riqueza [%]	> 99,5
Humidade [%]	< 8,8
Cinza sulfatada [g/kg]	< 0,5
São substâncias facilmente carbonizáveis	Teste de aprovação
Sulfatos [g/kg]	< 1
Cloretos (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, EU FICO COM ISSO

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

Uma volta aperto, deve ser usado il prima possível.

Data ottimale di consumo: 2 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

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