

Acid citric

Acidificator și stabilizator.

CARACTERISTICI

Acidul citric (E-330) este un acidificator pentru corectarea acidității și are, de asemenea, o acțiune de stabilizare. Acidul citric formează complexe naturale cu Fe(III), prin urmare, adăugarea sa poate întări această acțiune prin sechestrarea unei anumite cantități de fier conținută în vin, reducând astfel reacțiile de oxidare.

Acidul citric este o substanță perfect solubilă în vinuri și se găsește natural în vinuri, mai ales în cele care nu au trecut prin fermentație malolactică, deoarece bacteriile acidului lactic îl pot degrada complet.

APLICAȚIE

Pentru corectarea acidității vinurilor albe, roz și roșii.

COMPOZIȚIE

Acid citric monohidrat (E-330).

DOZAJ

Doza: 0,2 – 0,5 g/l

Suma maximă legală în vin: 1 g/l.

CUM FOLOSEȘTI

Dizolvați anterior într-o parte a vinului ce urmează să fie tratată și adăugați volumul total, asigurând omogenitatea acestuia.

ASPECT FIZIC

Pulbere cristalină albă.

PREZENTARE

Recipiente de 1 și 25 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

Bogăție [%]	> 99.5	EP 039 (rev.4)
Umiditate [%]	< 8.8	
Cenușă sulfatăă [g/kg]	< 0.5	
Substanțe ușor carbonizabile	Pasa test	
Sulfati [g/kg]	< 1	
Cloruri (HCl) [g/kg]	< 1	
Oxalați [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	

CUM DEPOZITEZI

Păstrează ambalajul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri.

Odată deschisă, ar trebui folosită cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 2 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.