



Wine

ACIDO CITRICO ANIDRO

Caratteristiche Generali

L'acido Citrico si presenta in forma di cristalli bianchi con una granulometria di circa 50 Mesh ed è preparato per mantenere le proprie caratteristiche. Nell'industria alimentare viene utilizzato come acidificante. Nel processo enologico serve soprattutto come antiossidante e come stabilizzante nei confronti del ferro ferrico con cui forma un complesso solubile evitandone quindi la precipitazione. L'acido Citrico migliora anche la stabilità tartarica e la stabilità del colore.

Composizione

Ac. Citrico Food Grade 100%

Impiego e modalità d'uso

Sciogliere l'acido citrico direttamente alla massa da trattare in agitazione fino a completa dissoluzione. L'aggiunta di acido citrico è regolamentata dalla legge vigente sulle pratiche enologiche ammesse. Reg Ce 606/2009: Max 1 g/l per vini e mosti. Dose consigliata 40-80 g/hl

Confezione e conservazione

Sacco da 25 kg, Pacco da 1 kg. Conservare l'Acido Citrico in un luogo fresco ed asciutto. Prodotto Igroscopico.

Rev.11/03.2019

