



Wine

ACIDO CITRICO MONOIDRATO

Caratteristiche Generali

L'acido Citrico si presenta in forma di granuli bianchi, è un acido organico precisamente un acido tricarbossilico debole.

Nell'industria alimentare viene utilizzato come:

- Correttore di acidità, per il suo potere acidificante.
- Aromatizzante
- Esaltatore di sapidità: ha un gusto asprigno che rafforza il salato e l'amaro, ma non aggiunge sapori particolari al cibo

Viene indicato con il codice E330

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 Monoidrato 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 in enologia: 40-80 g/hl

NB: 93 g/hl aumentano l'acidità totale dell'1‰.

Confezione e conservazione

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

Prodotto Igroscopico, si consiglia di richiudere con cura la confezione in caso di un utilizzo solo parziale.

Rev.7/03.2019

