ACIDO CITRICO MONOIDRATO

REGOLATORI DI ACIDITÀ

Enologia

Caratteristiche generali

Composto organico prodotto attraverso fermentazioni su scala industriale utilizzando *Aspergillus niger*, un genere di funghi della famiglia *Trichocomaceae*.
L'acido citrico monoidrato ha le caratteristiche di un acido medio-forte con un'elevata solubilità in acqua ed una forte capacità tamponante. Viene indicato con il codice E330.
Nel contesto enologico, l'acido citrico assume un ruolo cruciale come antiossidante e stabilizzante. Agisce principalmente come un efficace stabilizzante nei confronti del ferro ferrico, con il quale forma un complesso solubile, evitandone così la precipitazione. Questa azione contribuisce a preservare la chiarezza del vino.
Inoltre, l'acido citrico migliora significativamente la stabilità tartarica, riducendo la formazione di tartaro, e contribuisce a mantenere il colore naturale del vino, preservandone la vivacità nel tempo.

Composizione

Acido citrico monoidrato Food Grade 100%

Dosaggio

Dose consigliata in enologia: 40-80 g/hl.
Avvertenza: 93 g/hl aumentano l'acidità totale dell'1%.
Non eccedere di 1 g/l nel vino finito.

Modalità d'uso

Sciogliere l'acido citrico monoidrato direttamente alla massa da trattare in agitazione fino a completa dissoluzione.
L'aggiunta di acido citrico monoidrato è regolamentata dalla legge vigente sulle pratiche enologiche ammesse. Reg Ce 934/2019.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg. Sacco da 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.
Prodotto igroscopico.
Si consiglia di richiudere con cura la confezione in caso di un utilizzo solo parziale

Rev. 09/10.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE