ACIDO CITRICO MONOIDRATO

REGOLATORI DI ACIDITÀ

Birra

Caratteristiche generali

L'acido citrico monoidrato è un regolatore di acidità utilizzato nella produzione della birra per il controllo del pH del mosto e dell'acqua nelle fasi di ammostamento e sparging.

Consente una correzione graduale dell'acidità, contribuendo a ottimizzare l'attività enzimatica e migliorare l'efficienza di estrazione degli zuccheri durante l'ammostamento.

Si consiglia l'aggiunta progressiva del prodotto, monitorando costantemente il pH fino al raggiungimento del valore desiderato.

Composizione

Acido citrico monoidrato

Dosaggio

Si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio per determinare il corretto dosaggio.

Modalità d'uso

Aggiungere l'acido citrico monoidrato all'acqua di ammostamento prima dell'aggiunta dei grani.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg e sacco 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

Rev. 01/05.2026

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