

ESTABILIZANTE

Ácido Cítrico



Ácido cítrico monohidratado. Evita las quebras férricas. Actúa como agente complexante del hierro.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** ácido cítrico monohidratado (E330).
- **Interés enológico:** el ácido cítrico forma un complejo soluble con la forma oxidada del hierro: el citrato férrico. El cual «atrapa» el hierro férrico y **evita la aparición de la quebra férrica.**



MODO DE EMPLEO

- Disolver en un poco de agua e incorporar al vino de forma homogénea. Añadir antes de la última etapa de filtración.
- **Dosis de empleo:** 10 a 50 g/hL. Consulte a su enólogo.
- **Reglamentación UE:** l el contenido final del vino en ácido cítrico no debe exceder 1 g/L.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

- **Aspecto y color:** cristales blanco

QUÍMICAS

- **Pureza:** > 99,5 %
- **Humedad:** < 8,8 %
- **Ácido tartárico:** ausencia
- **pH en solución acuosa 5% :** 2,4 - 2,8

LÍMITES

- **Hierro:** < 10 mg/kg
- **Plomo:** < 0,5 mg/kg
- **Arsénico:** < 1 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg
- **Ácido oxálico:** < 100 mg/kg
- **Cloruros (en HCl):** < 1000 mg/kg
- **Sulfatos (en H₂SO₄):** < 1000 mg/kg
- **Cenizas sulfúricas:** < 0,05 %



ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg (cajas de 15 kg y de 20 kg), bolsas de 5 kg (cajas de 20 kg) y barriles de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

GD/05-06-2024. Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM