

SCHEMA TECNICA : ACIDE CITRIQUE

FORMULAZIONE

Acido citrico monoidrato (E330).

CAMPO DI APPLICAZIONE

Permette di evitare le casse ferriche. Agisce come un agente complessante del ferro.

DOSAGGI RACCOMANDATI

Dose d'uso : da 10 a 50 g/hL. Consultate il vostro enologo.

Regolamentazione UE : il tenore finale in acido citrico del vino non deve essere superiore a 1 g/L.

MODO D'USO

Sciogliere in poca acqua, poi incorporare al vino in maniera omogenea.

SPECIFICHE

FISICHE	
Aspetto e colore	Polvere bianco
CHIMICHE	
Purezza	> 99,5 %
pH in sol acquosa 5 %	2,4 - 2,8
Umidità	< 8,8%
Acido tartarico	Absence
Ceneri solforiche	< 0,05 %

LIMITI	
Cloruri (HCl)	< 1000 mg/kg
Solfati (H ₂ SO ₄)	< 1000 mg/kg
Acido ossalico	< 100 mg/kg
Arsenico	< 1 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Piombo	< 0,5 mg/kg
Ferro	< 10 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg

CONSERVAZIONE

Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

CONFEZIONI

Pacchetti da 1 kg - 5 kg e Fusti da 25 kg.



AM/06-11-2019

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche), ed al Food Chemical Codex (FCC).