

STABILIZZANTI



Acido Citrico

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



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Acido citrico monoidrato (E330).
- **Interesse enologico:** L'acido citrico reagisce con la forma ossidata del ferro un complesso solubile: il citrato ferrico. "Intrappola" dunque il ferro ferrico **evitando così l'avvio della casse ferrica**.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Sciogliere in poca acqua, aggiungere al vino omogeneizzando. Aggiungere prima dell'ultima fase di filtrazione.
- **Dose:** da 10 a 50 g/hL. Consulta il vostro enologo.
- **Regolamento UE:** Il tenore finale in acido citrico del vino non deve essere superiore a 1 g/L.



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Cristalli bianchi

CHIMICHE

- **Purezza:** > 99,5 %
- **Umidità:** < 8,8 %
- **Acido tartarico:** Assenza
- **pH in sol acquosa 5%:** 2,4 - 2,8

LIMITI

- **Ferro:** < 10 mg/kg
- **Piombo:** < 0,5 mg/kg
- **Arsenico:** < 1 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Cadmio:** < 1 mg/kg
- **Acido ossalico:** < 100 mg/kg
- **Cloruri (HCl) :** < 1000 mg/kg
- **Solfati (H₂SO₄) :** < 1000 mg/kg
- **Ceneri solforiche:** < 0,05 %



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg (cartoni da 15 kg e da 20 kg), sacchi da 5 kg (cartoni da 20 kg) e fusti da 25 kg.
- 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.

GD/05-06-2024. 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).

LAMOTHE-ABIET

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