

ACIDO CITRICO

ACIDIFICANTE - STABILIZZANTE

Applicazioni

Si utilizza per acidificare mosti e vini con acidità insufficiente.

Composizione e caratteristiche enologiche

Acido citrico monoidrato puro (E330)

L'acido citrico è un triacido molto diffuso in natura. Il suo tenore nei mosti e nei vini prima della fermentazione malolattica è compreso tra 0,5 e 1 g/L.

Riduce la crescita dei microrganismi, ma non la sopprime, è ideale quindi per diminuire le concentrazioni di lieviti indigeni. Nell'industria alimentare viene utilizzato come acidificante, in enologia il suo impiego è volto a prevenire le ossidazioni di origine ferrica e ossidasica.

L'acido citrico assicura una prevenzione dalle precipitazioni ferriche in vini cassanti a seguito di unarieggiamento è in grado di formare citrati solubili con il ferro.

Dosi

Nel vino: 10 - 100 g/hl, secondo le necessità.

Un'aggiunta di 93 g/hl aumenta l'acidità totale dell'1‰.

Attenersi alla normativa vigente.

Modalità d'impiego

L'acido citrico è un prodotto molto solubile, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare,

subito prima dell'imbottigliamento, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino.

Si sconsiglia un utilizzo precoce nella lavorazione in quanto è una sostanza degradabile da diversi microrganismi.

Per l'impiego riferirsi alla normativa vigente.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in confezioni da 1 Kg e sacchi da 25 kg.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto.

Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni aperte.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale. Conforme al Reg. UE 2019/934.

Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165).

Prodotto che non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.

Limitazioni d'uso: dose massima consentita nella UE: 100 g/hl.

Termine minimo di conservazione: consultare etichetta.

Classificazione Sicurezza: Consultare la scheda di sicurezza.

Attenzione – pittogramma GHS07

Indicazioni di pericolo: H319.

Consigli di prudenza: P280 – P264 – P305+351+338 – P337+313.

H319.

P280 - P264 - P305+351+338 - P337+313.

Indicazioni di pericolo:

Consigli di prudenza:

Classificazione ADR:

/

Allergeni:

non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011.

Prodotti di origine animale:

assenti.