

CX ACIDO CITRICO

STABILIZZANTE

COMPOSIZIONE:

Acido citrico (E 330) monoidrato.

CARATTERISTICHE:

L'acido citrico è un prodotto che in natura è presente in molti frutti.

È utilizzabile nell'industria alimentare quale acidificante in diversi prodotti.

In enologia è impiegato per prevenire le alterazioni di origine ferrica ed anche ossidasica.

Si presenta in forma di polvere bianca cristallina.

IMPIEGHI:

CX ACIDO CITRICO è uno stabilizzante che svolge un'efficace azione sul ferro ferrico, per la proprietà che ha di complessarlo formando un anione solubile.

In tale ottica, in associazione con l'acido L-ascorbico, l'utilizzo di CX ACIDO CITRICO risulta interessante su vino per evitare le precipitazioni ferriche a seguito dell'arieggiamento, al punto di rendere superflua la pratica della deferrizzazione chimica in vini con quantità di ferro non eccessive.

Ha un'azione migliorativa sulla stabilità tartarica e sulla stabilità del colore.

Nel vino migliora inoltre le qualità organolettiche del prodotto, apportando freschezza al prodotto finito.

L'aggiunta di 0,93 g/L di CX ACIDO CITRICO, aumenta l'acidità dell'1‰, espressa in acido tartarico

Per l'impiego dell' ACIDO CITRICO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO:

CX ACIDO CITRICO è 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.

DOSI:

Per vini bianchi e rossi: da 20 a 60 g/hL. Nel vino finito l'ACIDO CITRICO non deve superare il quantitativo di 1 g/L, attuale limite di legge. Per i succhi di frutta ed altri prodotti, attenersi alle norme vigenti.

CONFEZIONI:

Disponibile in confezioni da 1 e 25 kg.

CONSERVAZIONE:

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco ed asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ:

In base normativa europea vigente il prodotto è classificato: pericoloso (fare riferimento alla scheda di sicurezza).

SCHEDA TECNICA DEL: 11/01/2021