



PACKAGING

CX ACIDO CITRICO è disponibile in confezioni da 1 e 25 kg.



COMPOSIZIONE

Acido citrico (E 330) monoidrato.

Si dichiara che CX ACIDO CITRICO:

- non contiene OGM in accordo al Regolamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003
- non contiene allergeni (allegato II del Regolamento UE 1169/2011)
- Approvato Kosher

PERICOLOSITÀ

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

CARATTERISTICHE

STABILIZZANTE

L'acido citrico è un prodotto che in natura è presente in molti frutti ed è utilizzabile nell'industria alimentare quale acidificante in diversi prodotti.

In enologia è impiegato per prevenire le alterazioni di origine ferrica ed anche ossidasica, oltre che come regolatore di acidità.

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 sul vino per evitare le precipitazioni ferriche a seguito dell'arieggiamento, al punto da 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, oltre che a migliorare le qualità sensoriali del prodotto finito, apportandone freschezza.

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

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

Scheda tecnica del 19.02.2025



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 microorganismi.

CONSERVAZIONE

Il prodotto è igroscopico; conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

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 europeo. Per i succhi di frutta ed altri prodotti, attenersi alle norme vigenti.