



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 ossidativa, 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.