



ACID CITRIC

STABILIZATOR ȘI REGULATOR DE ACIDITATE

COMPOZIȚIE



Acid citric monohidrat (E 330).

CARACTERISTICI



ACIDUL CITRIC se găsește în mod natural în diferite fructe. Acesta este utilizat în mod normal în industria alimentară ca un acidifiant. În vinificație, este utilizat pentru prevenirea modificărilor ferice sau oxidazice. Arată ca o pulbere cristalină albă.

UTILIZARE



ACIDUL CITRIC este un stabilizator care are o acțiune eficientă asupra fierului III datorită capacității sale de a uni fierul cu alte molecule pentru a forma un anion solubil. Datorită acestei proprietăți, ACIDUL CITRIC, atunci când este utilizat în asociere cu acidul L-ascorbic în producerea vinului, previne precipitarea ferică prin aerare, în măsura în care acesta face inutilă deferizarea chimică în vinurile cu cantități rezonabile de fier. Acțiunea ACIDUL CITRIC îmbunătățește stabilitatea tartrică și a culorii. Este, de asemenea, utilizat ca acidifiant în vin. În vin, îmbunătățește, de asemenea, calitățile organoleptice ale produsului și aduce prospețime produsului final. Adăugarea a 0,93 g/L de ACID CITRIC crește aciditatea cu 1‰, exprimată în acid tartric.

Atunci când se utilizează ACID CITRIC, respectați normele legale în vigoare.



ACID CITRIC

STABILIZATOR ȘI REGULATOR DE ACIDITATE



MOD DE UTILIZARE

ACIDUL CITRIC este extrem de solubil și, prin urmare, poate fi adăugat direct la produsul care urmează să fie tratat, imediat înainte de îmbuteliere, fără a fi necesară prepararea unei soluții în apă sau vin.

Se recomandă să nu se utilizeze produsul într-un stadiu incipient al prelucrării, deoarece este o substanță care este degradabilă de diverse microorganisme.



DOZARE

Pentru vinurile albe și roșii: de la 20 la 60 g/hL. Dacă este utilizat în vinul finisat, cantitatea de ACID CITRIC nu trebuie să depășească limitele legale actuale de 1 g/L. Pentru sucurile de fructe și alte produse, respectați normele în vigoare.



AMBALAJ

saci de 25 kg și sacoșe din polilaminat de 1 kg.



PĂSTRARE

Produsul este higroscopic; păstrați-l într-un loc răcoros și uscat. Închideți foarte bine ambalajele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: periculos (vezi MSDS)