

Acidificante y antioxidante de mostos y vinos.

CARACTERÍSTICAS

Ácido cítrico (E-330) es un acidificante para corregir la acidez en mostos y vinos, además posee una acción estabilizante como antioxidante. El ácido cítrico forma complejos naturales con Fe(III), por tanto su adición puede reforzar esta acción secuestrando una cierta cantidad del hierro contenido en el vino.

El ácido cítrico es una sustancia perfectamente soluble en los vinos, además se encuentra de forma natural en ellos sobre todo en aquellos que no han realizado la fermentación maloláctica, debido que las bacterias lácticas son capaces de degradarlo totalmente.

APLICACIÓN

- En vendimia, como acidificante del mosto.
- En vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración.
- En bebidas en general, tanto refrescantes como efervescentes.
- En caramelos, fruta, conservas de pescado, helados, dulces en general, salsas, zumos y almíbar de fruta, etc.
- Por su naturaleza secuestrante puede ser utilizado como agente de limpieza de acero inoxidable.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

El Ácido cítrico aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas.

DOSIS

Mosto / vino 0,2 - 0,5 g/l

Cantidad máxima legal en vino: 1 g/l

COMPOSICIÓN

Ácido cítrico monohidratado (E-330).

MODO DE EMPLEO

Disolver previamente en una parte del mosto o vino a tratar y añadir al volumen total, asegurando su homogeneidad.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Riqueza [%]	> 99,5
Humedad [%]	< 8,8
Cenizas sulfatadas [g/kg]	< 0,5
Sustancias fácilmente carbonizables	Pasa test
Sulfatos [g/kg]	< 1
Oxalatos [g/kg]	< 2
Fe [mg/kg]	<10
Cd [mg/kg]	<1
Pb [mg/kg]	<0,5
As [mg/kg]	<1
Hg [mg/kg]	< 1

ASPECTO FÍSICO

Polvo cristalino blanco.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg y 25 Kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase de origen, en lugar fresco y seco.

RGSEAA: 31.003204/AB Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y I Reglamento CE 606/2009