STABILIZZANTI
E CONSERVANTI

ACIDO CITRICO

STABILIZZANTE E REGOLATORE DELL'ACIDITÀ

COMPOSIZIONE

Acido citrico (E 330) monoidrato.

CARATTERISTICHE

L'ACIDO CITRICO è naturalmente presente in molti frutti, ed è normalmente utilizzato nell'industria alimentare come acidificante.
In enologia è impiegato sia come regolatore dell'acidità che per prevenire alterazioni di origine ferrica ed ossidasica.
Si presenta come polvere bianca cristallina.

IMPIEGHI

L'ACIDO CITRICO è uno stabilizzante che svolge un'efficace azione sul ferro ferrico, grazie alla propria capacità di complessarlo, formando un anione solubile.
In associazione con l'acido L-ascorbico, l'utilizzo dell'ACIDO CITRICO risulta interessante su vino per evitare le precipitazioni ferriche a seguito dell'arieggiamento; tanto da rendere superflua la pratica della deferrizzazione chimica in vini con quantità di ferro non eccessive. Nel vino viene impiegato anche come acidificante.
Possiede un'azione migliorativa sulla stabilità tartarica e del colore e sulle qualità organolettiche, apportando freschezza al prodotto finito.
L'aggiunta di 0,93 g/L di 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.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

STABILIZZANTI
E CONSERVANTI

ACIDO CITRICO

STABILIZZANTE E REGOLATORE DELL'ACIDITÀ

MODALITÀ D'USO

L'ACIDO CITRICO è molto solubile, per cui può essere 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.

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.

CONFEZIONI

Sacchi da 25 kg.
Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.

CONSERVAZIONE

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

PERICOLOSITÀ

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

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com