

QUÍMICOS BÁSICOS. REGULADORES DE ACIDEZ

ÁCIDO CÍTRICO

Estabilizador

	COMPOSIÇÃO Ácido cítrico puríssimo (E330).
	CARACTERÍSTICAS GERAIS Aspeto: pó cristalino branco, inodoro.
	APLICAÇÕES O Ácido Cítrico é um eficaz complexante do ferro, com o qual forma complexos solúveis, prevenindo assim as precipitações e as turvações provocadas por este metal (oxidações, casse férrica, etc). Esta propriedade também lhe permite desempenhar uma ação sinérgica na proteção das oxidações. A adição de Ácido Cítrico produz um nível suficiente de acidez, permitindo alcançar um perfeito equilíbrio sensorial.
	DOSES 10 – 100 g/hL. A adição de 0,93 g/L aumenta a acidez total em 1 g/L. Dose máxima legal na UE: 100 g/hL.
	INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO Dissolver diretamente no vinho ou produto a tratar, agitando constantemente, numa parte do volume a tratar e adicionar de seguida ao volume total, homogeneizando com uma remontagem.
	EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO Embalagem: 1 Kg – 25 Kg Embalagem fechada: manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado. Embalagem aberta: selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.
	LEGISLAÇÃO <u>Produto fabricado com matérias-primas com características em conformidade com:</u> Codex Cœnologique International Regulamento (UE) N. 231/2012 <u>Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:</u> Regulamento (UE) N. 934/2019

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.