

Composição e Características Gerais

Ácido cítrico

Aspecto: pó cristalino branco-incolor, inodoro.

Aplicação

O ÁCIDO CÍTRICO é um complexante eficaz do ferro, com o qual forma complexos solúveis, o que previne 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.

No vinho e nos mostos, a adição de ÁCIDO CÍTRICO produz um nível suficiente de acidez. Um conteúdo de acidez adequado é extremamente importante para a conservação do vinho e para prevenir as suas alterações.

O ÁCIDO CÍTRICO é aplicado em numerosos produtos alimentares, bebidas em geral, caramelos, conservas de peixe, frutas e hortaliças, gelados, doces em geral, molhos, sumos e xaropes de fruta.

Dose e Forma de Uso

De 10 a 100 g/hL, conforme as necessidades.

A adição de 93 g/hL aumenta a acidez total em 1 g/L.

No caso de vinhos e mostos, o limite legal na U.E. é de 100 g/hL.

Dissolver diretamente o ÁCIDO CÍTRICO, agitando constantemente, numa parte do produto a tratar, e adicionar em seguida ao volume total, homogeneizando com uma remontagem.

Embalagem e Armazenamento

Embalagem: 1 e 25 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.