Acido Citrico Anidro

ANTIOSSIDANTE-STABILIZZANTE

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non contiene e non derviva da organismi geneticamente modificati. Non contiene allergeni.

Composizione

Ac.citrico anidro (E 330)

Caratteristiche

Aspetto: Cristalli

Colore: Bianco

Umidità: max 0.5%

Titolo (s.s.) : > 99.50 %.

Solubilità: molto solubile in acqua

Materie volatili: supera i test

Ceneri solfatate: max 0.05%

Metalli pesanti: < 5 ppm

Dosaggio

Secondo le norme vigenti. Nel vino finito, non deve eccedere 1 g/l

Conservazione

Il prodotto teme l'umidità, conservare in ambiente asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni una volta aperte

Confezioni

Cod. 100400 – sacchi da 25 kg

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com

Stabilimento di produzione di San Martino Buon Albergo (VR). Azienda con Sistema di Gestione Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare certificato da Certiquality secondo le norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e FSSC 22000. Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono fornite senza garanzia in quanto le condizioni di utilizzo sono a carico del cliente. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione nazionale ed internazionale vigente.

Rev. 02/23