

ACIDE CITRIQUE

TRATTAMENTI CORRETTIVI SPECIFICI

Acidificante: acido citrico monoidrato

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

ACIDE CITRIQUE viene utilizzato per riacidificare i vini e prevenire le precipitazioni ferriche.

ACIDE CITRIQUE è consentito nei vini, fino a 1 g / L. Ha scarso effetto sul pH, ma un impatto significativo dal punto di vista del gusto.

ACIDE CITRIQUE è in grado di formare dei complessi con il ferro; aggiunto ad un vino contenente pochi milligrammi di ferro per litro, formerà con quest'ultimo un complesso solubile. **ACIDE CITRIQUE** è un acidificante che può essere utilizzato per apportare lievi correzioni all'acidità al vino. Se ne consiglia l'utilizzo prima dell'imbottigliamento o del tiraggio, quando la riacidificazione con acido tartarico non è più possibile a causa del rischio di precipitazioni in bottiglia.

ACIDE CITRIQUE deve essere utilizzato in piccole quantità.

MODALITÀ D'IMPIEGO

Sciogliere la quantità richiesta di **ACIDE CITRIQUE** in un piccolo quantitativo di vino. Aggiungere direttamente nel vino ed omogeneizzare accuratamente.

DOSI D'IMPIEGO

La dose d'impiego ottimale dovrà essere determinata in laboratorio in funzione dell'acidità, pH e contenuto in ferro.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Pacchetto da 1 kg e sacco da 25 kg

Stoccare il prodotto in luogo asciutto, ben ventilato e privo di odori ad una temperatura compresa tra 5 e 25 °C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.