

ACIDO CITRICO MONOIDRATO

L'acido Citrico si presenta in forma di cristalli bianchi con granulometria di circa 50 Mesh ed è preparato per mantenere le proprie caratteristiche. Nell'industria alimentare viene utilizzato come acidificante, nel settore enologico serve soprattutto come antiossidante e come stabilizzante nei confronti del ferro ferrico con cui forma un complesso solubile evitandone quindi la precipitazione. L'Acido Citrico migliora anche la stabilità tartarica e la stabilità del colore

Dosi d'impiego e modalità :

Sciogliere l'acido citrico direttamente nella massa da trattare in agitazione fino a completa dissoluzione. L'aggiunta di acido citrico è regolamentata dalla legge vigente sulle pratiche enologiche ammesse Reg. Ce 606/2009: Max 1 g/l per vini e mosti.

Composizione:

Acido Citrico Food Grade 100%

Confezione e conservazione :

Pacchetto da 1 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto. Prodotto igroscopico

