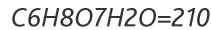


# ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATO

## E 330



Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009 y al Food Chemical Codex (FCC).

### Características físicas

Aspecto.....	cristales
Color .....	blanco
Solubilidad .....	completa

### Análisis químicos

Pureza .....	> 99.5%
Humedad.....	< 8,8%
Cenizas sulfúricas.....	< 0,05%
Sulfatos.....	<1 g/kg
Cloruros (HCl) .....	<1 g/kg
Ac. Oxálicos .....	<100 ppm
Plomo.....	< 0,5 ppm
Cadmio .....	< 1 ppm
Mercurio .....	< 1 ppm
Hierro.....	< 10 ppm
Arsénico.....	<1 ppm

### Empleo en enología

**Propiedades:** Agente acomplejante del hierro (limita los riesgos de quiebras férricas). Participa en el reequilibrio ácido de los vinos.

**Dosis de empleo:** 10-50 g/hL (consultar a vuestro enólogo)

**Preparación:** disolución directa en el vino.

**REGLAMENTACIÓN C.E:** contenido máximo legal en el vino 1 g/L después de tratamiento.

### Almacenamiento – Fecha de consumo preferente

Conservar fuera del suelo en embalaje original a temperatura moderada (0-22°C) en lugares secos que no puedan comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 3 años desde la fecha de fabricación.

Embalaje abierto pero bien cerrado: 4 meses.

### Envase

Bolsa de 1 kg / Saco de 5kg / Sacos de 25 kg.

