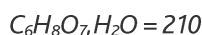


ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE

E 330



Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

| | |
|------------------|----------|
| Aspect | cristaux |
| Couleur | blancs |
| Solubilité | complète |

Analyses chimiques

| | | | |
|---------------------------|-----------|---------------|-----------|
| Pureté | > 99,5 % | Plomb | < 0,5 ppm |
| Humidité | < 8,8 % | Cadmium | < 1 ppm |
| Cendres sulfuriques | < 0,05 % | Mercuré | < 1 ppm |
| Sulfates | < 1g/kg | Fer | < 10 ppm |
| Chlorures(HCl) | < 1g/kg | Arsenic | < 1 ppm |
| Acide oxalique | < 100 ppm | | |

Emploi en œnologie

Propriétés : Agent complexant du fer (limite les risques de casse ferrique). Participe au rééquilibrage acide des vins.

Dose d'emploi habituelle : 10 – 50 g/hL (consulter votre œnologue).

Préparation : dissolution directe dans le vin

Règlement (CE) 606/2009 : Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0° à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.-emballage non entamé) : 3 ans après le conditionnement

Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois

Conditionnement

Sachet de 1 kg / Sachet de 5 kg / Sac de 25 kg



LAFFORT
l'œnologie par nature