

ACIDO CITRICO MONOIDRATO

E 330

$C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ P.M.= P.M.210

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, Per uso enologico.

Conforme al Regolamento (UE) n°2019/934 ed al Food Chemical Codex (FCC).

Caratteristiche Fisiche

Aspetto cristalli
 Colore bianco
 Solubilità totale

Analisi tipo

Purezza > 99,5 %	Piombo < 0,5 ppm
Umidità < 8,8 %	Cadmio < 1 ppm
Ceneri < 0,05 %	Mercurio < 1 ppm
Solfati < 1 g/kg	Ferro < 10 ppm
Cloruri (HCl) < 1 g/Kg	Arsenico < 2 ppm
Ac. ossalico < 100 ppm	

Impiego in Enologia

Proprietà : Agente complessante del ferro, da usare contro la casse ferrica; Partecipio all'equilibratura acida del vini.

Dose d'impiego abituale: 10-50 g/hL (Consultare vostro enologo).

Preparazione : sciogliere direttamente nel vino

Legislazione C.E. : Tenore massimo legale nel vino 1 g/L dopo trattamento

Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

DLUO (confezione originale integra): 3 anni

Confezionamento

Sacchetto da 1 kg – 5 kg / Sacco da 25 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature