ACIDE CITRIQUE

Prevención de la quiebra férrica en los vinos blancos y rosados

CARACTERÍSTICAS

E330
ACIDE CITRIQUE (ácido cítrico) se utiliza para prevenir la posibilidad de una quiebra férrica cuando la concentración de hierro y las pruebas de quiebra no justifican un tratamiento con ferrocianuro potásico. Con **ACIDE CITRIQUE** se permite la formación de un complejo soluble entre los aniones citrato y el hierro férrico.

DOSIS

Respetar la dosis límite prevista por la reglamentación europea: 1 g/L de ácido cítrico como máximo en el vino, tras el tratamiento.

MODO DE EMPLEO

Disolver **ACIDE CITRIQUE** en cinco a diez veces su peso de agua o vino.
Añadir al depósito y asegurar una buena homogenización.
No utilizar **ACIDE CITRIQUE** en el transcurso de la vinificación o en vinos no sulfitados suficientemente: riesgo de producción de acidez volátil, como consecuencia de un ataque bacteriano.
El empleo de **ACIDE CITRIQUE** requiere una concentración suficiente de SO_2 en vinos blancos y rosados.
No utilizar en vinos tintos, ya que éstos son más sensibles a los ataques bacterianos.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

1kg, 5 kg y 25 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A.Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60