

# Les Essentiels

## 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<sub>2</sub> 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

---

1,5 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.

Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

*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.*