

Les Essentiels

ACIDE CITRIQUE

Prevenção da casse férrica em vinhos brancos e rosés.

CARACTERÍSTICAS

E330

O **ACIDE CITRIQUE** é utilizado para evitar a casse férrica, quando os teores em ferro e os testes de casse não justificam um tratamento com ferrocianeto de potássio. Assim, o **ACIDE CITRIQUE** permite a formação de um complexo solúvel entre o ânion citrato e o ferro férrico.

DOSAGEM

Respeitar a dose limitada conforme a regulamentação europeia: 1 g/L de **ACIDE CITRIQUE** no máximo no vinho após tratamento.

INSTRUÇÕES DE USO

Dissolver o **ACIDE CITRIQUE** em cinco a dez vezes o seu peso de água ou de vinho. Incorporar na cuba e cuidar para misturar de forma bem homogênea.

Não utilizar o **ACIDE CITRIQUE** no decorrer da vinificação ou em vinhos que não foram suficientemente sulfitados: riscos de produção de acidez volátil, como resultado de ataques bacterianos.

O uso do **ACIDE CITRIQUE** necessita de teores suficientes em SO₂ nos vinhos brancos e rosés. Não utilizar em vinhos tintos, mais susceptíveis aos ataques bacterianos.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

1,5 e 25 Kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

Utilizar de preferência antes do prazo de validade (D.L.U.O.) indicado na embalagem.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.