



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

Azienda con sistema
di Gestione Qualità e
Ambiente certificati
secondo le norme **UNI
EN ISO 9001** e **UNI EN
ISO 14001**



ACIDO CITRICO

PRODOTTI BASE

COMPOSIZIONE

Acido citrico monoindrato E330.

CARATTERISTICHE

L'acido citrico è un triacido molto diffuso in natura. Il suo tenore nei mosti e nei vini prima della fermentazione malolattica è compreso tra 0,5 e 1 g/L. Riduce la crescita dei microrganismi, ma non la sopprime, è ideale quindi per diminuire le concentrazioni di lieviti indigeni. Nell'industria alimentare viene utilizzato come acidificante, in enologia il suo impiego è volto a prevenire le ossidazioni di origine ferrica e ossidasi- ca. Il prodotto si presenta sotto forma di polvere bianca cristallina, si tratta di un prodotto puro ideato per mantenere inalterate le caratteristiche nel tempo. L'acido citrico assicura una prevenzione dalle precipitazioni ferriche in vini cassanti a seguito di un arieggiamento è in grado di formare citrati solubili con il ferro.

IMPIEGHI

Acidificante e stabilizzante.

DOSI

Dose massima UE: 100 g/hL.

Attenersi alle normative vigenti. Non deve eccedere 1 g/l nel vino finito.

Un'aggiunta di 93 g/hL aumenta l'acidità totale dell'1‰.

MODALITA' D'USO

L'acido citrico è un prodotto molto solubile, per cui va aggiunto direttamente alla massa da trattare, subito prima dell'imbottigliamento, senza bisogno di predisporre una soluzione in acqua o vino. Si sconsiglia un utilizzo precoce nella lavorazione in quanto è una sostanza degradabile da diversi microrganismi.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg e in sacchi da 25 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PRODOTTO IGROSCOPICO.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Prodotto per uso enologico: ADDITIVO conforme al Reg. (UE) N. 68/2022.

Non contiene OGM e non deriva da OGM (Reg. CE 1829/2003, 1830/2003).

Non contiene allergeni (Reg. UE 1169/2011).

IL PRODOTTO PUO' ESSERE DI PROVENIENZA EUROPEA O EXTRA EUROPA.

Scheda Tecnica: Rev.1_05/2022
Documento di proprietà di OENO SRL, è vietata la modifica senza il consenso.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.