



# LES ESSENTIELS

## ACIDE CITRIQUE (Acido Citrico)

---

**Prevenzione della casse ferrica nei vini bianchi e rosati.**

### CARATTERISTICHE

---

#### **E330**

L'**ACIDO CITRICO** è utilizzato per prevenire la casse ferrica, quando le concentrazioni in ferro e i test di casse non giustificano un trattamento al ferrocianuro di potassio. Infatti, l'**ACIDO CITRICO** permette la formazione di un complesso solubile tra l'anione citrato e il ferro ferrico.

### DOSAGGIO

---

Rispettare la quantità limite prevista dalla regolamentazione europea: massimo 1 g/L d'**ACIDO CITRICO** nel vino dopo trattamento.

### MODALITÀ D'USO

---

Sciogliere l'**ACIDO CITRICO** in cinque a dieci volte il suo peso d'acqua o di vino.  
Incorporare al serbatoio e controllare la buon'omogeneizzazione della miscela.  
Non utilizzare l'**ACIDO CITRICO** nel corso della vinificazione o su vini insufficientemente solfitati: si rischierebbe la produzione d'acidità volatile a seguito d'attacchi batterici.  
L'uso d'**ACIDO CITRICO** sui vini bianchi e rosati richiede determinate concentrazioni in SO<sub>2</sub>.  
Non utilizzare sui vini rossi, maggiormente sensibili agli attacchi batterici.

#### **Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

### CONFEZIONAMENTO

---

1 Kg e 25 Kg.

### CONSERVAZIONE

---

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*