

CORRECTORES DE ACIDEZ

ÁCIDO CÍTRICO

ACIDIFICANTE Y ANTIOXIDANTE DE MOSTOS Y VINOS

El ácido cítrico es un corrector de la acidez en mostos y vinos. Posee además una acción estabilizante como antioxidante.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- El Ácido cítrico se encuentra de forma natural en los vinos, sobretodo en aquellos que no han realizado la fermentación maloláctica, debido que las bacterias lácticas son capaces de degradarlo totalmente.
- El ácido cítrico aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Además, ensalza las características aromáticas afrutadas en boca.
- El ácido cítrico forma complejos naturales con Fe(III), por tanto su adición puede reforzar la acción antioxidante secuestrando una cierta cantidad del hierro contenido en el vino.
- Por su naturaleza secuestrante puede ser utilizado como agente de limpieza de acero inoxidable.

COMPOSICIÓN

Ácido cítrico monohidrato (E-330).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 0,2 - 0,5 g/l de mosto o vino.

Cantidad máxima legal en vino 1 g/l.

- Disolver previamente en una parte del mosto o vino a tratar y añadir al volumen total, asegurando su homogeneidad.
- El ácido cítrico es una sustancia perfectamente soluble en los vinos y mostos.

PRESENTACIÓN

Polvo cristalino blanco.

Envase de 25 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 3 // 07/06/2016.