

REEQUILIBRA A ACIDEZ NATURAL DO VINHO

O **ÁCIDO CÍTRICO** é um ácido orgânico forte, normalmente presente em fracas quantidades nos mostos de uva e geralmente ausente nos vinhos. A sua concentração aumenta ligeiramente durante a fermentação alcoólica sendo posteriormente consumido durante a fermentação malo-láctica. Em Enologia é utilizado para reequilibrar a acidez dos vinhos com o propósito de os estabilizar contra uma eventual casse férrica. A adição de **ÁCIDO CÍTRICO** diminui os riscos de cristalizações tartáricas pois o sal formado é solúvel ao contrário do Bitartarato de Potássio. O **ÁCIDO CÍTRICO** é degradável pela grande maioria das bactérias lácticas do vinho.

Designação	Peso Molecular	Codificação Internacional
E 330; Ácido cítrico Monohidratado (Ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico)	210,14	N.º CAS: 5949-29-1 N.º EINECS: 201-069-1

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cristais brancos e translúcidos inodoros.

Composição química: Pureza (em anidro) - $\geq 99,5\%$; Água (Karl Fischer) - 8,1 a 8,8%;

Cinzas Sulfatadas - $\leq 0,05\%$; Oxalatos (ác. oxálico) - $\leq 100\text{mg/Kg}$; Chumbo - $\leq 0,5\text{mg/Kg}$; Arsénio - $\leq 1\text{mg/Kg}$; Substâncias carbonizáveis - Cumpre com o teste;

Propriedades físicas: Densidade aparente - $1,54\text{g/cm}^3$; Ponto de fusão (decomp.) - 153°C

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

5 a 100g/hL

Dissolver numa pequena quantidade de vinho. Incorporar no vinho e homogeneizar.

Utilizar de acordo com a legislação em vigor.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 25Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco a temperatura $< 25^\circ\text{C}$.

Após abertura manter a embalagem bem fechada e utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.