

# ÁCIDO CÍTRICO

ACIDIFICANTE E ANTIOXIDANTE



FICHA TÉCNICA

## DESCRIÇÃO

ÁCIDO CÍTRICO monohidratado (E 330).

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO pó cristalino  
COR branco

Adiciona sensação de frescura e realça o aroma frutado do vinho.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRAU DE PUREZA (%) > 99,5  
HUMIDADE (%) < 8,8  
CINZAS (g/kg) < 0,5  
SULFATOS (g/kg) < 0,15  
OXALATOS (g/kg) < 0,1  
FERRO (mg/kg) < 10  
CÁDMIO (mg/kg) < 1  
CHUMBO (mg/kg) < 0,5  
ARSÉNIO (mg/kg) < 1  
MERCÚRIO (mg/kg) < 1

## APLICAÇÕES

Utilizado como acidificante em mostos e em vinhos. Permite a correcção de acidez nos vinhos brancos, *rosés* e tintos.

Também utilizado em bebidas em geral, conservas, gelados, molhos, etc., pela sua acção estabilizante como antioxidante.

## EMBALAGEM

Sacos de 25 kg.

## VALIDADE

2 anos, mantido em local fresco e seco e embalagem fechada.

PRODUTO EM CONFORMIDADE COM O CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL E O REGULAMENTO DELEGADO(UE)Nº2019/934.

Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.