

ÁCIDO CÍTRICO

ACIDIFICANTE E ANTIOXIDANTE

Ácido Cítrico monohidratado (E 330).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó cristalino

COR branco

APLICAÇÕES

Utilizado como acidificante em mostos e em vinhos.

Permite a correcção de acidez nos vinhos brancos, rosés e tintos.

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

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

GRAU DE PUREZA (%) $\geq 99,5$

HUMIDADE (%) $\leq 8,8$

CINZAS SULFATADAS (%) $\leq 0,05$

OXALATOS (ppm) ≤ 100

ARSÉNIO (ppm) ≤ 1

CHUMBO (ppm) $\leq 0,5$

MERCÚRIO (ppm) ≤ 1

EMBALAGEM

Sacos de 25kg.

VALIDADE

3 anos, mantido em local fresco, seco e bem ventilado em embalagem fechada.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

i Teor máximo no vinho tratado e comercializado: 1g/L