



TDS - Ficha Técnica

ÁCIDO CITRICO

Acidificante e antioxidante de mostos e vinhos

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- O ácido cítrico (E-330) é um ácido que corrige a acidez dos mostos e vinhos.
 - Possui uma ação estabilizante e antioxidante.
 - Encontra-se de uma forma natural nos vinhos, sobretudo nos vinhos que não tenham realizado a F.M.L.
 - Trata-se de uma substancia solúvel em vinho.
 - Adiciona ao vinho sensação de frescura, aumentando o equilíbrio gustativo, para além de exaltar as caraterísticas aromáticas.
-

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

- Ácido cítrico monohidrato – E-330
 - Aspeto: Pó cristalino branco
 - Fórmula molecular: $C_6H_8O_7 (H_2O)$
 - Riqueza[%]: >99,5
 - Humidade [%]: <8
 - Metais pesados [ppm]: <5
 - Cinzas [%]: 0,005
 - Arsénico [ppm] <1
 - Chumbo[ppm]: <1
 - Oxalatos [ppm]: <100
 - Mercúrio [ppm]: <1
-

MODO DE EMPREGO E DOSES

Mosto/Vinho: 0,2 - 0,5 g/litro

Dose máx. permitida: 1 g /litro

Dissolver previamente numa parte de mosto e/ou vinho a tratar e adicionar ao volume total a tratar, assegurando a sua homogeneidade.



TDS - Ficha Técnica

ÁCIDO CITRICO

EMBALAGEM

Sacos de 25 kg

ARMAZENAMENTO

Conservar em lugar fresco e seco, sem odores. Fechar bem os sacos entretanto abertos.

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contem OGM.

Está conforme o Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.

BIOENO, LDA - -Rua do Salgueiral, 27 - 4440-622 Valongo
www.bioeno.pt

t/f. +351 224210339 - bioeno@sapo.pt