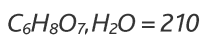


ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE

E 330

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) n°2019/934 et au Food Chemical Codex (FCC).

Caractéristiques physiques

Aspect	cristaux
Couleur	blancs
Solubilité	complète

Analyses chimiques

Pureté	> 99,5 %	Plomb	< 0,5 ppm
Humidité	< 8,8 %	Cadmium	< 1 ppm
Cendres sulfuriques	< 0,05 %	Mercuré	< 1 ppm
Sulfates	< 1g/kg	Fer	< 10 ppm
Chlorures(HCl)	< 1g/kg	Arsenic	< 1 ppm
Acide oxalique	< 100 ppm		

Emploi en œnologie

Propriétés : Agent complexant du fer (limite les risques de casse ferrique). Participe au rééquilibrage acide des vins.

Dose d'emploi habituelle : 10 – 50 g/hL (consulter votre œnologue).

Préparation : dissolution directe dans le vin

Règlement (UE) : Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l

Recommandation de conservation

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

Conditionnement

Sachet de 1 kg / Sachet de 5 kg / Sac de 25 kg

