

# Acido CITRICO MONOIDRATO

## COMPOSIZIONE

Acido Citrico Monoidrato (E330) puro, ad uso enologico.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere cristallina di colore bianco

### *Specifiche Analitiche (Standard E330):*

Purezza %:	99,5-100,0
Umidità %:	< 9,0
Metalli Pesanti mg/kg:	< 5
Ossalati mg/kg:	< 100

## APPLICAZIONI

L'Acido Citrico complessa il ferro, formando composti solubili ed evitando intorbidamenti e precipitazioni.  
L'Acido Citrico può essere utilizzato nei trattamenti preventivi della casse ferrica e ossidasica.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 50 g/hl, in funzione del trattamento da effettuare

100 g/hl di Acido Citrico rappresentano il limite massimo consentito nella CE.

## MODALITA' D'USO

Sciogliere l'Acido Citrico in acqua, in rapporto 1:10, mescolando sino alla totale scomparsa di eventuali grumi, quindi aggiungere alla massa in rimontaggio ed omogeneizzare adeguatamente.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 500 g    Sacchetto 1 kg    Sacco 25 kg

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.  
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

**Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68**  
**Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex**



**ALEA**  
Evolution

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

