



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch/www.oeno-tech.ch

ACIDE CITRIQUE STABILISANT ANTIOXYDANT

COMPOSITION Acide citrique

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre cristalline blanche ou incolore, inodore.

APPLICATIONS

L'ACIDE CITRIQUE est un complexant du fer avec lequel il forme des complexes solubles, ce qui permet de prévenir la turbidité et les précipitations causées par ce métal (casse ferrique, etc.). Cette propriété assure également une action synergique de protection contre les oxydations.

Dans le vin et les moûts, l'apport d'**ACIDE CITRIQUE** relève l'acidité fixe. Une bonne acidité est fondamentale pour la conservation du vin et pour la prévention des maladies.

L'emploi de l'**ACIDE CITRIQUE** est autorisé dans de nombreux produits alimentaires boissons en général, bonbons, conserves de poissons, de fruits et de légumes, glaces, confiseries, sauces, jus et sirops de fruits.

DOSE D'EMPLOI

De 10 à 100 g/hl selon les besoins.

Un ajout de 93 g/hl augmente l'acidité totale de 1‰.

Pour le vin et les moûts, la limite légale est de 1 g/l dans l'UE.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre directement l'**ACIDE CITRIQUE** dans une partie du produit à traiter en agitant, puis ajouter à la masse en l'homogénéisant par remontage.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert: conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	formule	$C_6H_8O_7$	$C_6H_8O_7 \cdot H_2O$
ANHYDRE MONOHYDRATE			
cendres sulfatées (%)	< 0.05	< 0.05	< 0.05
titre (% sur sec)	> 99.5	> 99.5	> 99.5
métaux lourds (mg/kg Pb)	< 5	< 5	< 5
Plomb (mg/kg Pb)	< 1	< 1	< 1
Arsenic (mg/kg As)	< 1	< 1	< 1
Mercure (mg/kg Hg)	< 1	< 1	< 1

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

De plus, ce produit correspond aux caractéristiques requises par DM 26/04/69 (Substances pour usage œnologique).
DIR 96/77/CE (Additifs alimentaires). Codex Œnologique International 1978.
Produit pour usage œnologique, conformément à Règlement CE 1493/99.