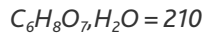


ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE

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 Codex Œnologique International en vigueur.

Caractéristiques physiques

Aspect : cristaux
Couleur : blancs
Solubilité : complète

Analyses chimiques

Pureté	> 99 %	Plomb	< 1 ppm
Humidité	< 8.8 %	Cadmium	< 1 ppm
Cendres sulfuriques	< 0.05 %	Mercure	< 1 ppm
Acide tartrique	0	Fer	< 10 ppm
Sulfates	< 0.1 %	Arsenic	< 1 ppm
Chlorures (HCl)	< 1000 ppm	Métaux lourds (en Pb)	< 5 ppm
Ac. 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

° **Réglementation C.E** : teneur maximum légale dans le vin 1 g/L après traitement

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0° à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

Délai limite d'utilisation optimale (D.L.U.O. - emballage non entamé) : 4 ans après le conditionnement

Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois

Conditionnement

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



LAFFORT

l'œnologie par nature

