

CORRETOR DE ACIDEZ

ÁCIDO CÍTRICO MONOIDRATADO

ESTABILIZANTE DE BEBIDAS

COMPOSIÇÃO:

E330 Ácido cítrico monoidratado

CARACTERÍSTICAS:

O **ÁCIDO CÍTRICO Monoidratado** é um ácido orgânico usado na indústria alimentar como antioxidante sendo também conhecido como acidificante. Está presente na uva e em mostos, sendo posteriormente consumido pelas bactérias lácticas do vinho durante a fermentação malolática. É um composto solúvel e encontra-se na forma de um pó cristalino de cor branca sendo inodoro.

Em enologia o **ÁCIDO CÍTRICO Monoidratado** é usado para prevenir alterações de origem férrica e oxidásica. Desenvolve uma ação eficaz estabilizante sobre o ferro (III) através de complexação natural, sequestrando parte do ferro existente no vinho.

O **ÁCIDO CÍTRICO** contribui para a estabilidade tartárica, já que forma um sal mais solúvel que o bitartrato de potássio. Reequilibra a acidez natural do vinho, melhora as características organoléticas pelo aumento da frescura no produto final.

APLICAÇÕES:

- Acidificante em mostos e vinhos;
- Prevenir alterações de origem férrica evitando a casse férrica;
- Previne alterações de origem oxidásica evitando oxidações;
- Melhora o equilíbrio de acidez dos vinhos;
- Aporta sensação de frescura, contribui para o equilíbrio gustativo do vinho.

DECLARAÇÕES DE QUALIDADE:

Matéria-prima em conformidade com o Reg. (EU) 231/2012 e Codex Enológico Internacional.

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e aprovados para uso pelo Reg. (EU) 934/2019.

DOSE DE UTILIZAÇÃO:

20 - 50 g/hL	Mostos e vinhos
100 g/hL	Dose máxima (soma dos tratamentos)

A adição de 0,93 g/L de **ÁCIDO CÍTRICO** ao vinho aumenta a acidez em 1% (1 g/L), expressa em ácido tartárico.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

O **ÁCIDO CÍTRICO** é muito solúvel, pelo que pode ser dissolvido diretamente no vinho.

Dissolver previamente numa parte do vinho a tratar e depois incorporar no volume total, assegurando a homogeneização por intermédio de uma remontagem.

APRESENTAÇÃO:

Embalagem de 1 e 25 Kg

CONSERVAÇÃO:

Armazenar a embalagem num local seco, fresco e livre de odores.

Embalagem aberta: selar e manter conforme acima indicado.

As informações acima descrevem exclusivamente os requisitos técnicos do produto e baseiam-se no nosso conhecimento e experiência atuais. É da responsabilidade do utilizador o uso adequado segundo a ficha de segurança.

FTACIT20022026

Sede:

Complexo Industrial da Granja Armazém C5
2625-717 Vialonga
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Norte:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC
5070-050 Alijó
Telf. : 259095809
laboratorio@afreitasvilar.com