

ACIDO CITRICO

CARACTERÍSTICAS:

ÁCIDO CÍTRICO Monohidratado puro – cristales incoloros solubles en agua y alcohol.

PROPIEDADES:

La utilización del ÁCIDO CÍTRICO se justifica sobre todo por su acción estabilizante y secuestrante.

Es utilizado en vinos, sidras, bebidas refrescantes, etc.

DOSIS DE EMPLEO:

0,2 a 0,5 g. por litro.

El contenido total de Ácido cítrico en el vino, no debe de sobrepasar de 1 g/litro.

MODO DE EMPLEO:

Disolver en una pequeña cantidad de vino a tratar, e incorporarlo.

ENVASADO:

Cajas de 25 Kg



Nº RGSA. 31.02324/CU