

ACIDO CITRICO – E330

Monoidrato granulare

DESCRIZIONE

Acido Citrico monoidrato granulare ottenuto per via fermentativa.

Formula chimica: $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$

Peso molecolare: 210,15

EINECS: 201-069-1

Origine: Extra CEE

Cristalli bianchi (granuli fini: 12 - 30 mesh), inodore, dal gusto fortemente acido.

Molto solubile in acqua; solubile in alcool etilico e in etere.

Descrizione analisi	UM	Specifiche EU
Aspetto		CRISTALLI
Identificazione e solubilità		PASSA TEST
Titolo	%	99.7 – 100.3
Acqua	%	7,5 – 8.8
Calcio	PPM	<30
Metalli pesanti	PPM	<5
Arsenico	PPM	<1
Mercurio	PPM	<0.5
Ferro	PPM	<3
Cloruri	PPM	<5
Solfati	PPM	<100
Acido Ossalico	PPM	<100
Sostanze prontamente carbonizzabili		PASSA TEST
Ceneri solfatate	%	<0.05

COMPOSIZIONE

Acido citrico monoidrato.

IMPIEGO

Additivo per uso alimentare. Impieghi: conservante, acidificante e/o correttore di acidità negli alimenti in cui ne è consentito l'impiego.

MODALITÀ D'USO

Disperdere direttamente nel mosto o vino da trattare.

Limitazioni d'uso quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l

DOSI DI IMPIEGO

Per vini bianchi e rossi: da 20 a 60 g/hl.

Nel vino finito, l'acido citrico non deve superare il quantitativo di 1 g/l, attuale limite di legge.

CONFEZIONI

Confezione da 1 Kg e da 25 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori.

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato.

Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

In base al D.M. del 28/01/1992 il prodotto è classificato: Xi – IRRITANTE.

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.