

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Antiossidante e stabilizzante del ferro

Composizione:

L'ENOCCLASSIC ACIDO CITRICO è acido citrico monoidrato puro food grade E330 di origine asiatica.

Azione e principali proprietà enologiche:

L'ENOCCLASSIC ACIDO CITRICO è utilizzato in tutti i vini (sia bianchi che rosati che rossi) come antiossidante e come stabilizzante nei confronti del ferro ferrico con cui forma un complesso solubile evitandone quindi la precipitazione.

Modalità d'uso:

Sciogliere direttamente nella massa da trattare con un adeguato rimontaggio.

Dosi d'impiego:

L'aggiunta è regolamentata dalla legge vigente sulle pratiche enologiche ammesse; per i dosaggi e i tempi consentiti, e le zone autorizzate, attenersi alle norme vigenti.

Conservazione:

In locali freschi ed asciutti, privi di odori, non a contatto con il suolo, nell'imballaggio originale integro e chiuso, nel limite della data di scadenza indicata sulla confezione.

Confezionamento:

L'ENOCCLASSIC ACIDO CITRICO è disponibile in confezioni da 1 Kg e da 5 Kg.

PRODOTTO CONFORME ALLA LEGISLAZIONE IN VIGORE (Codice Enologico Internazionale).
PER USO ENOLOGICO, PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

Le informazioni riportate nella presente scheda sono rispondenti allo stato attuale delle conoscenze, e non manlevano dall'uso corretto del prodotto e dal rispetto delle normative in termini di sicurezza, protezione personale ed inquinamento; inoltre sono valori medi basati su numerosi controlli forniti a scopo di informazione e consiglio. Non hanno alcun valore contrattuale.

