



OENO  
ITALIA

OENO S.R.L.  
Via dell'Industria, 51  
25030 / Fabiano (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenitalia.com  
www.oenitalia.com



ENOROM srl  
masini, utilaje, unelte pentru sectorul enologic  
producatori de vinuri si viticultori

# ACID CITRIC MONOHIDRAT E330

## COMPOZIȚIE

Acid citric monohidrat pur (E330)

## CARACTERISTICI

Acidul citric este un triacid foarte răspândit în natură. Conținutul său în musturi și vinuri înainte de fermentarea malolactică este între 0,5 și 1 g / L.

Reduce creșterea microorganismelor, dar nu le suprimă, deci este ideal pentru scăderea concentrațiilor de drojdii indigene. În industria alimentară este folosit ca acidifiant, în oenologie utilizarea sa are drept scop prevenirea oxidării de origine ferică și oxidazică.

Produsul se prezintă sub formă de pudră albă cristalină, este un produs pur conceput pentru a-și menține caracteristicile nealterate în timp.

Acidul citric asigură prevenirea precipitărilor ferice în vinurile casante rezultate în urma unei aerări capabile să formeze citrați solubili cu fierul.

## APLICAȚII – UTILIZĂRI

Acidifiant și stabilizant.

## DOZAJ

Pentru vinuri albe si rosii: de la 20 la 60 g/hL.

## MODALITATE DE UTILIZARE

Acidul ascorbic este un produs foarte solubil, astfel încât va fi adăugat direct în masa de vin de tratat, chiar înainte de îmbuteliere, fără a fi necesar să se pregătească o soluție în apă sau vin pentru utilizarea sa.

Fiind o substanță degradabilă de către diverse microorganisme, nu se recomandă utilizarea sa precoce în faza de vinificare.

## AMBALARE

Produsul este disponibil la pungii de 1 kg și saci de 25 kg.

## PĂSTRARE

Ambalaj închis: păstrare în loc răcoros (temperatura sub 25°C), uscat, ventilat și fără mirosuri.

Ambalaj deschis pentru folosire: pachetele deschise trebuiesc închise cu grijă și conservate în loc răcoros (temperatura sub 15°C) uscat și ventilat, fiind recomandată folosirea în timp cât mai scurt.

## CLASIFICARE ȘI DECLARAȚII

Conformitate cu normele Reg. CE 606/2009 – Codex OIV (enologia), Dir. 2008/84/CE – Reg. CE 231/2012 (aditivi alimentari).

Produs necertificat biologic, dar admis pentru producția vinurilor biologice dacă nu este detectabil bio (Reg. CE 203/2012)

Limite de utilizare

Limita de acid citric in vin: 1 g/litru

Termen minim de păstrare

Atenție – pictograma GHS07

Clasificare Siguranță

Indicații de pericol: H319

Recomandări de siguranță: P280 – P264 – P305+351+338 –

P337+313

Clasificare ADR

Neclasificat

OGM

Nu conține/nu provine din OGM – organisme modificate genetic

Alergeni Nu conține produse conform alineatului III bis al directivei 2000/13/CE modificată de directiva 2007/68/CE

## **PERICOLE**

Produs clasificat Xi iritant pentru contactul cu pielea și ochii, înainte de utilizare consultați fișa de siguranță.

Acest produs trebuie înmagazinat, manipulat și utilizat în acord cu normele sanitare de igienă industrială și în conformitate cu legislația în vigoare. Este un produs pentru uzul exclusiv profesional în domeniul alimentar și enologic.

Informațiile conținute în această fișă tehnică sunt cele disponibile în stadiul actual al cunoștințelor despre acest produs. Utilizatorii trebuie să opereze conform bunelor practici de lucru și în conformitate cu legislația în vigoare; este, de asemenea, oportun a se realiza teste preliminare.

Indicațiile și recomandările prezente în acest document nu garantează obținerea unui anumit rezultat presupus apriori de către un utilizator

**Fișă tehnică elaborată în 10/03/2014 rev. n° 2**