

Caratteristiche Tecniche

L'**acido citrico** viene addizionato ai mosti e vini debolmente acidi per innalzare l'acidità fissa. Un adeguato tenore di acidità è infatti indispensabile per la conservabilità del vino e per prevenire le malattie.

L'**acido citrico** è inoltre un valido complessante del ferro, esplicando così un'efficace azione antiossidante.

Dosi di impiego

Sciogliere l'**Acido Citrico** in una piccola porzione di prodotto agitando delicatamente. Incorporare poi in tutto il vino da trattare.

Nel vino: 10/100 g/hl a seconda delle necessità. Un'aggiunta di 93 g/hl aumenta l'acidità totale dell'1°/°° (1 per 1000). Dose massima consentita in UE: 100 g/hl.

Specifiche Prodotto

Codice	Confezione	Cartone
00073	Busta 1 kg	12 pezzi

Prodotti Correlati

Codice	Descrizione Articolo
00022	Sanavin
00054	Attivante di Fermentazione
00029	Enolievito cerevisiae
00006	Pulvigel Bianchi
00013	Pulvigel Rossi
00002	Conservatore
00012	Disacidante
00085	Olio di Vaseline F.U.
00053	Triamina
00153	Vebisoda
02120	Antiflor Flor-Stop
02110	Mastice per Botti
00090	Mostimetro di Babo
00091	Vinometro



Acido Citrico Monoidrato

Prodotto puro, conservativo e antiossidante.

Azienda di distribuzione

Vebi Istituito Biochimico s.r.l.
 Via Desman 43
 35010 Borgoricco (PD), Italia
 Tel. (+39) 049 9337111
 Fax (+39) 049 5798263
 www.vebi.it

Aspetto, colore e odore

Cristalli bianchi inodore.

Composizione

Acido citrico monoidrato 100 %