



Fiche technique

ACIDE



ACIDE CITRIQUE

$C_6H_8O_7, H_2O = 210$ poids moléculaire - Ré acidification des vins et prévention de la Casse Ferrique

➤ Applications

L'acide citrique se présente sous forme de cristaux blancs solubles. C'est un agent complexant du fer. Il a pour but de rééquilibrer l'acidité des vins afin de lutter contre une éventuelle casse ferrique.

➤ Mode d'emploi

Dissoudre la dose d'acide citrique recommandée dans une petite quantité de vin. Incorporer directement au vin à traiter en homogénéisant parfaitement.

➤ Doses d'emploi

La dose d'emploi sera déterminée en laboratoire en fonction des analyses effectuées. Pour information, les doses peuvent osciller de 5 g/hl à 60 g/hl.

➤ Conditionnement

Sachet de 1 kg et Sac de 25 kg

➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

➤ Législation

La teneur maximale légale dans les vins est de 1 g/l après traitement.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deveze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr