

STABILISANT



Acide Citrique

Acide citrique monohydraté. Permet d'éviter les casses ferriques. Agit comme agent complexant du fer.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Acide citrique monohydraté (E330).
- ◆ **Intérêt œnologique** : L'acide citrique donne avec la forme oxydée du fer un complexe soluble : le citrate ferrique. Il "piège" donc le fer ferrique et **évite ainsi le déclenchement de la casse ferrique**.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre dans un peu d'eau puis incorporer de façon homogène dans le vin.
- ◆ **Dose d'emploi** : 10 à 50 g/hL. Consulter votre œnologue.
- ◆ **Réglementation UE** : La teneur finale du vin en acide citrique ne doit pas excéder 1 g/L.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Cristaux blancs

CHIMIQUES

- **Pureté** : > 99,5 %
- **Humidité** : < 8,8 %
- **Acide tartrique** : absence
- **pH en solution aqueuse 5%** : 2,4 - 2,8

LIMITES

- **Fer** : < 10 mg/kg
- **Plomb** : < 0,5 mg/kg
- **Arsenic** : < 1 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Cadmium** : < 1 mg/kg
- **Acide oxalique** : < 100 mg/kg
- **Chlorures (en HCl)** : < 1000 mg/kg
- **Sulfates (en H₂SO₄)** : < 1000 mg/kg
- **Cendres sulfuriques** : < 0,05 %



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 1 kg (cartons de 15 kg et de 20 kg), sachets de 5 kg (cartons de 20 kg) et fûts de 25 kg.
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Craint l'humidité. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GD/08-07-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM