

ACIDE CITRIQUE

CORRECTEURS

La teneur totale en ACIDE CITRIQUE du vin ne doit pas dépasser 1 g/L.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'**ACIDE CITRIQUE** monohydraté est utilisé pour la prévention de la casse ferrique et participe au rééquilibrage de l'acidité des vins.

L'**ACIDE CITRIQUE** possède un pouvoir complexant vis à vis du fer. Ajouté à un vin contenant quelques milligrammes de fer par litre, il constituera, avec ce dernier, un complexe soluble.

L'**ACIDE CITRIQUE** possédant une forte saveur acide, il pourra servir à effectuer de légères corrections de l'acidité du vin.

Son utilisation est à recommander avant une mise en bouteilles ou un tirage, lorsqu'il est trop tard pour réacidifier avec de l'**ACIDE TARTRIQUE**, compte tenu des risques de précipitations en bouteilles.

↓ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre dans un peu de vin la quantité d'**ACIDE CITRIQUE** prévue. Incorporer directement au vin en homogénéisant soigneusement.

↓ DOSE D'EMPLOI

La concentration sera déterminée en laboratoire en fonction de l'acidité, du pH et de la teneur en fer du vin.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec bien ventilé, exempt d'odeur, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.