

ACIDE CITRIQUE

CORRECTEURS

Teneur maximale autorisée :

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. Cet ajout doit rester

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 100 g, 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.