FICHE TECHNIQUE

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 réacidification des vins et la prévention des casses ferriques.

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 parcimonieux.

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.

version 21-04-10/A

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.

ZI de Mardeuil – Route de Cumières
B.P. 25 – 51201 EPERNAY France
Tél. 33 (0)3 26 51 96 00 – Fax 33 (0)3 26 51 02 20
www.institut-oenologique.com