

ÁCIDO CÍTRICO

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

Antioxidante (E-330)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

El ácido cítrico se encuentra en el mosto de uva a bajas concentraciones. Al desaparecer durante la fermentación alcohólica y maloláctica, raramente está presente en el vino.

El **ÁCIDO CÍTRICO** de Dolmar se presenta en forma de cristales incoloros y está indicado para reequilibrar la acidez del vino, reforzando su estabilización ante el peligro de una quiebra férrica.

También actúa frente al riesgo de cristalización tartárica, al formar una sal soluble, al contrario de lo que ocurre con el bitartrato potásico.

Se trata de un ácido cítrico monohidratado con una riqueza superior al 99%.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 5 a 60 gr/hl, dependiendo de las necesidades.

Dosis máxima legal

El contenido máximo legal de ácido cítrico en el vino elaborado es de 1 g/l.

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver el **ÁCIDO CÍTRICO** en una pequeña dosis de vino y añadir a la totalidad del volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 1 y 20 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores. Evitar temperaturas extremas.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Revisión: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com