

# ACIDO CITRICO

Citromsav monohidrát E330

## A termék leírása:

A citromsav megjelenési formáját tekintve világos színű, szagtalan, kristályos anyag.

A gyakorlatban kétféle formájáról beszélhetünk:

	citromsav anhidrát: monohidrát:	citromsav
- A termék tisztasága:	99,5 %	99,5%
- Összes nehézfém-tartalom:	max. 10 ppm	max. 10 ppm
- Arzén max.:	max. 2 ppm	max. 2 ppm
- Száritási veszteség:	max: 0,5%	max: 8%
- Szulfát hamu:	max:0,05	max: 0,05%
- Fajsúly:	1,66	1,54

A termék minden paraméterében megfelel az alábbi törvényi előírásoknak:

- USP > USA
- DAB > Németország
- FU > Olaszország
- FCC > USA
- BP > Nagy Britannia
- PHFR > Franciaország

## Felhasználás:

A citromsav az élelmiszeriparban széleskörűen elterjedt adalékanyag, mely a gyümölcsfeldolgozás, gyümölcslé és szörp készítés, a tartósító- és édesipar valamint az egyéb italgyártás nélkülözhetetlen anyaga.

## Alkalmazás a borászatban:

- Komplexképző hatásánál fogva megköti a vasas törést okozó háromértékű vasat.
- Antioxidáns hatása révén a borkén és aszkorbinsav mellett segíti a nem kívánatos szín és íz változások megelőzését.
- Savas jellegénél fogva kiváló közömbösítő szer a lúgos szerekkel történő tartály- és hordómosás utáni szermaradványok eltávolítására.
- Borkénből és vízből történő kénessav törzsoldat készítésénél a citromsav a kén-dioxid felszabadulását elősegítő savas közeget biztosítja.

A borhoz történő közvetlen hozzáadása során vegyük figyelembe, hogy a kezelés után a bor összes citromsav tartalma nem haladhatja meg a törvényben maximalizált 1 g/l értéket! ( A bor eredeti citromsavtartalma általában 0,3 g/l körül van, mely érték a botrytiszes szőlőből nyert mustban magasabb is lehet.)

**Tárolás:**

Száraz, hűvös helyen, idegen szagot kibocsátó anyagtól elkülönítve.

A hosszabb tárolás során az anyag összetömörülése a zsákban nem befolyásolja annak minőségét.