

# CITROMSAV MONOHYDRÁT



Az egész élelmiszeriparban gyakran alkalmazott szer, az italtechnológiában a szörp-, gyümölcslegyártásnál használják legtöbbször.

## ***A borászati felhasználása:***

- antioxidáns hatása csökkenti a káros szín- és ízváltozások esélyét
- a háromértékű vassal komplexet képez megakadályozva így, a vasas törések kialakulását
- a kénessavas törzsoldat készítésénél a savas kémhatást biztosítja
- lúgos tisztítószer után kiváló közömbösítő, lemosószer

Figyelmeztetés: ne lépjük túl a 106/1997 FM rendeletben megadott maximális 1 g-ot!

## ***Analitikai adatok:***

- kalcium: kevesebb, mint 30 mg/kg

- nehézfém: kevesebb, mint 5 mg/kg
- vas: kevesebb, mint 3 mg/kg
- arzén: kevesebb, mint 1 mg/kg
- ólom: kevesebb, mint 0,5 mg/kg
- higany: kevesebb, mint 0,5 mg/kg
- klorid: kevesebb, mint 5 mg/kg
- szulfát: kevesebb, mint 100 mg/kg
- kénsav (98%): megfelelő
- szulfáthamu: < 0,05%
- víz: 8,41%

## ***Tárolás:***

Száraz, szellős helyen.

Minőség megőrzési idő: 3 év.

## ***Csomagolás:***

25 kg-os és 1 kg-os zsákok.