

## FICHE TECHNIQUE

**ACIDE CITRIQUE ANHYDRE 99%**

**ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE 99%**

(additif alimentaire : E330)

### **1. Description**

Apparence : Poudre cristalline blanche

Odeur : Inodore

Soluble dans l'eau

### **2. Rôles et applications :**

- Ajusteur de pH dans les préparations cosmétiques : crème, gel, savon lavant,...
- Agent acidifiant dans l'alimentaire : jus, vins, confiseries,
- Agent détartrant pour les appareils ménagers : cafetière, machine à laver, robots, casseroles, etc...

**Dosage : 1g / litre d'acide citrique au maximum dans le vin après le traitement.**

**En tant que detartrant : dissoudre 1 à 2 cuillères à soupe d'acide citrique dans 1 litre d'eau froide. Faire passer deux fois cette solution dans la machine et rincer à l'eau.**

### **3. Conditionnement et stockage:**

En sac de 25 kg.

A stocker dans un endroit sec et frais