



CITRIC L

ACIDULANTE DESINCRUSTANTE

DESCRIPCIÓN

A BASE DE ÁCIDO CÍTRICO ALIMENTARIO

Elimina incrustaciones inorgánicas, carbonatos/sulfatos y óxido de hierro.

- Excelente para el lavado ácido de membranas de ósmosis inversa.
- Ideal para el tratamiento antioxidante en el corte de frutas y verduras.
- En bodegas como limpiador de suciedad inorgánica; para pasivar y/o aclarar superficies y equipos; para limpiar barriles de madera.
- Previene la formación de moho.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto	Líquido incoloro
Olor	Caraterístico
Densidad a 20°C	1,220 kg/l
pH	1,0
Solubilidad en agua	Soluble
Conservación	12 meses (5/28°C)

Conservar en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor. Mantener fuera del alcance de los niños

USO

Específicamente para su uso en la INDUSTRIA ALIMENTARIA y ENOLÓGICA.

LAVADO DE MEMBRANAS

Diluir del 10 al 20% en agua y dosificar la solución al 5%.

DESINCRUSTANTE

Diluir del 10 al 15% en agua.

IV GAMA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Para el lavado, pero sobre todo para prolongar el tiempo de conservación y reducir los procesos de pardeamiento enzimático. Diluir al 0,2% (hinojo) del 0,5% al 1% para el resto. Tiempo de contacto recomendado: de 5 a 15 minutos como máximo.

ENOLOGÍA

Como detergente para la suciedad inorgánica: 4 AL 8% - Para pasivar y/o aclarar superficies y equipos después de un lavado alcalino: 1 AL 2% - Para la limpieza de barricas de madera: 5 AL 10%.

CÓDIGOS - FORMATOS

Código	Formato	Envase
3MD025	25 kg	Bidón
3MD210	210 kg	Bidón

Las indicaciones de esta ficha técnica se basan en las características y potenciales usos conocidos por nosotros. En general, no es posible deducir de esta información una obligación o responsabilidad legal a partir de estos datos.