

**MAG**  
S.R.L.**REGISTRO****PROTOCOLO DE ÁCIDO CITRICO**

Revisión: 0

Fecha: 14/07/2006

Código: RE-INSUMO-01

# ÁCIDO CITRICO

Acidulante

Sinónimos: Acido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico

**Producto** ácido cítrico**Nombre Inglés** citric acid**Fórmula**  $C_6H_8O_7 \cdot H_2O$ **CAS#** monohidrato: 5949-29-1  
anhidro: 77-92-9**Paquete** 25 Kilogramo bolso**EMPLEO:**

Es un regulador de la acidez. Se utiliza sobre todo antes del embotellado,  
Preserva el bouquet, el aroma y frescor de los vinos.

**PROPIEDADES:**

En el vino, el ácido cítrico regula la acidez,

**DOSIS Y MODALIDAD DE USO**

La legislación vigente establece dosis máxima 1 g/l

Confeccionó: ACANGI

Revisó: SGC

Hoja: 1 de n



REGISTRO  
PROTOCOLO DE ÁCIDO CÍTRICO

Revisión: 0

Fecha: 14/07/2006

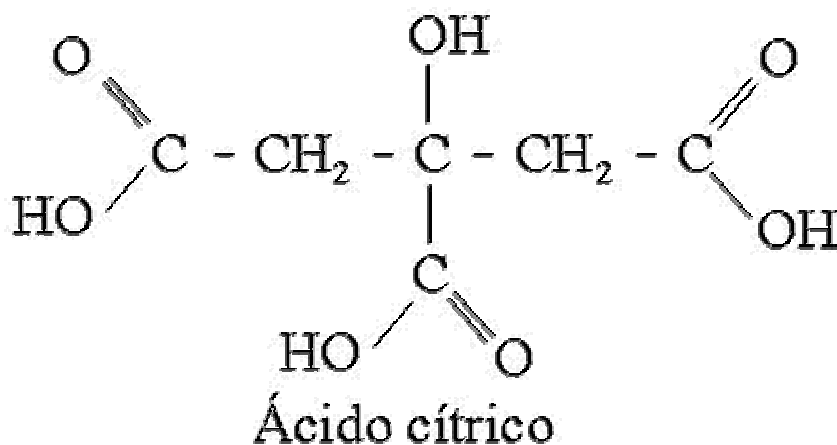
Código: RE-INSUMO-01

Se incorpora al resto de la masa procurando una completa homogenización.

✚ La modalidad de uso esta legislada por el INV.

PRESENTACION:

Cristales traslúcidos finos envasados en bolsas.



Confeccionó: ACANGI

Revisó: SGC

Hoja: 2 de n



**REGISTRO  
PROTOCOLO DE ÁCIDO CITRICO**

Revisión: 0

Fecha:14/07/2006

Código: RE-INSUMO-01



**CERTIFICADO DE ANÁLISIS**

INSTITUTO NACIONAL  
DE VITIVINICULTURA

I.N.V. D-0000013515

Fecha:MENDOZA,26 de febrero de 2004

REPUBLICA ARGENTINA,MENDOZA-SAN MARTIN 430-CIUDAD-C.P 6500

MUESTRA MANIFESTADA:ACIDO CITRICO (INMOBAL NUTRER S.A.)

OBJETO DEL ANALISIS:LIBRE CIRCULACION

Muestra N°:203-112-2004 presentada el:12/02/04 Anál. Origen:INV- D-11932  
de la partida de:DOS MIL QUINIENTOS KILOGRAMOS (2.500,00)

Tipo de envase:\*\*\*\*\*

Orden y Sello:\*\*\*-\*\*\*

Perteneciente a:MAG-S.R.L.-A10783-----

Domiciliado en:RODRIGUEZZ PEÑA 2390-GODOY CRUZ-MENDOZA.

Faja de seg. N°\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*

Comprobada la integridad de los elementos de seguridad, se procedió al análisis con los resultados que se detallan:

Características:Cristales de color blanco, de sabor ácido y solubles en agua.  
Metales pesados (expresados en plomo):menos de 20 ppm  
Cenizas:menos de 0,1 %  
Identificación por espectroscopia de IR: Acido Cítrico  
Hierro:menos de 10 ppm  
Arsénico:menos de 2 ppm  
Cloruros (expresado en ácido clorhídrico):menos de 1000 ppm  
Sulfatos (expresado en ácido sulfúrico):menos de 1000 ppm  
Título:99 %  
Oxalico - Bario:Negativo

OBSERVACION:

De estos datos se deduce que la muestra analizada es:

I.N.V.

LIBRE CIRCULACION  
PRODUCTO APTO PARA USO ENOLOGICO

329687

Arancel	\$	16,97
<b>TOTAL</b>	\$	<b>16,97</b>

**Dr. HECTOR R. BEARCASHAW**  
 Subgerente de Normalización  
 y Fiscalización Analítica