

acido citrico

Acido citrico monoidrato puro

Corroborante - Potenziatore delle difese delle piante

CARATTERISTICHE

L'ACIDO CITRICO è un acido organico molto diffuso in natura, ad esempio negli agrumi ma anche nel kiwi, uva ecc.. L'Acido citrico viene prodotto principalmente per fermentazione del fungo *Aspergillus niger*, e questo metodo consente di avere un prodotto naturale ed estremamente puro. L'Acido citrico si presenta sotto forma di polvere cristallina (microscaglie) di colore bianco e risulta completamente solubile in acqua. Viene largamente impiegato come correttore dell'acidità (es. Bibite), come anticalcare e come acidificante di soluzioni.

MODALITÀ D'IMPIEGO

L'impiego è consigliato per ottenere delle soluzioni a pH acido e sub-acido e ridurre il calcare. L'ACIDO CITRICO si utilizza tal quale, direttamente nella soluzione da acidificare.

DOSI D'IMPIEGO

30 - 60 g per 100 litri di soluzione. Per la determinazione del dosaggio ottimale, si consiglia l'utilizzo di un indicatore di acidità (cartina di tornasole o pHmetro).

AVVERTENZE

L'azienda limita la sua responsabilità esclusivamente alla composizione, formulazione e contenuto. L'utilizzatore è responsabile per i danni dovuti all'inosservanza totale o parziale delle istruzioni riportate in etichetta.



COMPOSIZIONE

Acido citrico monoidrato

CLASSE TOSS.

Attenzione



FORMULAZIONE

Micro scaglie

CONFEZIONI

Buste da 500 g - Cartoni da 12 buste
Sacchi da 25 kg