

FICHA TECNICA
BIO DET ACID C 30
Líquido Ácido Neutralizante

DESCRIPCION:

Líquido ácido a base de Ácido Cítrico, desarrollado como neutralizante integral para ser utilizado en filtros tangenciales de la industria vitivinícola y alimenticia en general.

El Ácido Cítrico es un excelente neutralizante para la industria alimenticia. Gracias a sus propiedades de antioxidante y conservador se lo utiliza en la industria alimenticia y también como limpiador al combinarlo con Bicarbonato de Sodio.

PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS:

Aspecto: líquido incoloro

Olor: inodoro

pH: 1,5 +/- 0,5

Solubilidad: Se disuelve en agua a cualquier temperatura.

Densidad: 1,10 g/cm³

FORMA DE USO:

Conforme a las necesidades, se debe incorporar la solución pura al sistema de dosificación, donde se regula la concentración en función al pH de la solución a neutralizar. Dosis recomendada del 2 al 5%.

