



# ACIDO CITRICO

## DEFINICION

Es un polvo blanco extraído de jugos de frutas ácidas tales como limones, naranjas, piñas, etc. También es producido por fermentación de la glucosa.

Tiene un gusto fuerte, ácido y agrio y se utiliza como sustancia acidificante, antioxidante, acomplejante y aromática para alimentos, bebidas, detergentes, productos farmacéuticos y técnicos.

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- El ácido cítrico se utiliza fundamentalmente como aditivo, a fin de modificar un producto determinado en sus características físicas, químicas biológicas y/o microbiológicas.
- En vinificación actúa como acidificante, antioxidante, y como neutralizador de sustancias alcalinas ( neutralización de detergentes alcalinos).
- En vino puede ser usado después de la estabilización por frío para ajustes menores de acidez.
- No debe ser usado en mostos o jugos antes de la fermentación maloláctica ya que su metabolismo puede conducir a aumento de la acidez volátil

## MODO DE EMPLEO Y DOSIS

Disolver en parte de volumen a tratar y añadir al total, con agitación, directamente en vino.

Dosis máxima en vinos: 1g/l.

## PROPIEDADES QUIMICAS

Materias extrañas	Sin residuos
Cenizas sulfúricas	< 0,5 g / Kg
Presencia ácido tartárico Ausencia	Cumple
Cloruros	< 1g /K
Sulfatos	< 1 g/ Kg
Presencia ácido oxálico y bario	< 0,1 ppm
Fierro Hierro - Fe	< 8,93 ppm
Cadmio Cd	< 0,89 ppm
Plomo Pb	< 0,89 ppm
Mercurio Hg	< 0,89 ppm
Arsénico As	< 0,89 ppm

## ASPECTO FISICO

Polvo cristalino blanco o cristales blancos.

## PRESENTACION

Sacos de 25 kg.

## ALMACENAMIENTO

Los sacos deben ser guardados en lugares secos con buena ventilación.

Por ser una sustancia higroscópica, debe ser conservado con cuidado evitando tiempos prolongados al aire libre.