

## CAP.7 Acidificantes

# ● ACIDO CITRICO

### DEFINICION

Sustancia de naturaleza acidificante, antioxidante y acomplejante.

Ampliamente distribuida tanto en animales como en vegetales.

El ácido cítrico se cristaliza con una molécula de H<sub>2</sub>O en grandes prismas rómbicos, incoloros, transparentes de densidad = 1,617 g/cc.

### APLICACIONES

En vinificación actúa como acidificante, antioxidante y secuestrante.

Bebidas en general, tanto refrescantes como efervescentes.

Por sus características puede utilizarse como acidificante.

Estabilización del hierro en el vino, previo al embotellado en combinación con goma arábica.

### 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: 1 g/l.

### PRODUCTO CONFORME CON LAS CARACTERISTICAS EXIGIDAS POR

PHEUR	(Francia)
DAB	(Alemania)
USP	(U.S.A.)
FCC III	(Food chemical codex USA)

### ASPECTO FISICO

Polvo cristalino blanco o cristales blancos.

### PRESENTACION

Sacos de 25 kg.