



ÁCIDO CÍTRICO

Ácido Cítrico é encontrado em várias frutas. É usado na indústria alimentícia como acidificante para vários produtos. Na elaboração de vinhos, é usado para prevenir alterações féricas ou oxidásicas. Tem a forma de pó branco cristalino; é produzido de maneira a assegurar que suas características permaneçam inalteradas.

USO

Ácido Cítrico é um estabilizante que possui ação efetiva contra o Ferro 3+ devido a sua habilidade de unir o ferro a outras moléculas para formar um ânion solúvel. Nessa ótica, o Ácido Cítrico, quando usado em associação ao Ácido Ascórbico na produção de vinhos, se torna interessante, evitando precipitações após o arejamento, a ponto de tornar desnecessárias remoções químicas em vinhos com uma quantidade razoável de ferro. A ação do Ácido Cítrico melhora a estabilização tartárica e da cor. Nos vinhos, também melhora as qualidades organolépticas do produto, aportando frescor ao produto acabado.

A adição de 0,93 g/L de ácido cítrico aumenta a acidez em aproximadamente 10/00, expressa em ácido tartárico.

CONSERVAÇÃO

O produto é higroscópico; manter em lugar fresco e seco. Fechar a embalagem cuidadosamente após o uso.

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO

Ácido cítrico em pó

DOSES

Indicado na elaboração de vinhos brancos e tintos, de 20 – 60 g/hL. Se usado no vinho acabado, a quantidade de Ácido Cítrico não deverá exceder os limites legais vigentes. Da mesma maneira, deve se observar a legislação para aplicação em sucos de frutas e outros produtos.

MODO DE USO

O Ácido Cítrico é muito solúvel, podendo ser adicionado diretamente a massa a ser tratada, logo antes do engarrafamento, sem necessidade de preparo em solução com água ou vinho. É recomendável não utilizar o produto em estágios iniciais do processo por ser uma substância degradável por vários microrganismos.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 25 kg

Embalagem de 2 kg