



Acido Citrico

Caratteristiche

L' acido citrico è molto diffuso nel regno vegetale, nel succo di molti frutti, specialmente degli agrumi.

Industrialmente l' acido citrico si estrae dai limoni. La soluzione viene saturata a freddo con ossido di calcio, dopo 48 ore precipita come citrato di calcio che dopo essere stato trattato e lavato libera acido citrico, che a sua volta viene decolorato e concentrato fino a formare cristalli.

Descrizione chimica:

acido 2-idrossi-1,2,3,propano bicarbossilico;
 $C_6H_8O_7$; si trova in commercio in forma anidra o monoidrata.

Note Tecnologiche

Si trova naturalmente in quantità variabile nei vini.

Non precipita come citrato.

Aumenta la vivacità del colore.

Contribuisce alla stabilizzazione chimica del vino

È attaccato da alcuni batteri

Dosaggi

0,93 g/l aumentano l' acidità totale espressa in ac. Tartarico dell' 1^o/₁₀₀

Dose da 10 a 100 g/hl

Limite legale 100 g/hl

Packaging:

Confezione da 1 kg, scatole da 20kg,

Confezione da 5 kg, scatole da 20 kg, Sacco da 25 kg