

FARMACITRIC ACIDO CITRICO

ESTABILIZANTE: PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS DE QUIEBRA FÉRRICA, POR SOLUBILIZACIÓN DEL HIERRO EN FORMA DE CITRATO FÉRRICO.

MEJORA GUSTATIVA DE LOS VINOS.

El ácido cítrico es de sabor fresco muy agradable. Se utiliza lo mismo que el tartárico para corregir acideces.

Sus propiedades de formación de complejos con metales disueltos especialmente con el hierro, son utilizadas en los vinos para evitar la quiebra férrica, dado que las sales del ácido cítrico no ofrecen problemas de solubilidad en mostos y vinos.

En el curso de la fermentación vínica se produce algo de ácido cítrico, aunque no por el proceso principal de la fermentación alcohólica, pero si a partir de los azúcares, las bacterias lácticas transforman el ácido cítrico con la misma facilidad que el ácido málico dando junto al ácido láctico más acidez volátil.

La limitación legal en el contenido de ácido cítrico en vinos en España es de 1 gr. /litro.

DOSIS:

30 a 50 gr. /Hl. En vino estabilizado microbiológicamente y convenientemente sulfitado. Se añadirá previamente diluido en vino, cuidando no rebasar la dosis máxima legal.