

OBST Acide Citrique

Définition

L'acide citrique est une substance de nature acidifiante qui a par ailleurs une action stabilisatrice comme antioxydant et séquestrant.

L'acide citrique peut cristalliser avec une molécule d'eau en acide citrique monohydrate. Il s'agit de grands prismes rhombiques, incolores, transparents et de densité 1,617 g / ml.

L'acide citrique est une substance parfaitement soluble dans les vins. Il y est présent de façon naturelle, notamment dans les vins qui n'ont pas subi de fermentation malolactique, puisque les bactéries lactiques sont capables de le dégrader totalement. Par conséquent, on ne le rencontrera que dans les vins blancs.

L'acide citrique forme des complexes naturels avec Fe³⁺. L'addition d'acide citrique pourra donc renforcer cette action en séquestrant une certaine quantité de fer contenue dans le vin.

Etant donné la limite légale imposée, le traitement reste cependant limité.

Il est important d'éviter les croissances bactériennes ultérieures dans les vins traités avec de l'acide citrique. Les bactéries lactiques peuvent en effet dégrader l'acide citrique en acide acétique et entraîner une altération grave dénommée « citroacétique » dans laquelle on observe une augmentation considérable de l'acidité volatile.

Caractéristiques

Poudre cristalline blanche ou cristaux blancs.

Composition

Acide citrique monohydrate.

Dose

Dose: 0,2 – 0,3 g / l

La dose à ajouter se fait en fonction du produit à traiter, les limites établies par la législation en vigueur devant être respectées. Concernant le secteur œnologique, son emploi est autorisé à des doses telles que les valeurs totales suivantes ne soient pas dépassées :

Vins:1,0 g / l

Moûts:3,0 g / l

Il est recommandé d'effectuer des essais en laboratoire pour déterminer la dose d'emploi optimale.

Mode d'emploi

Dissoudre la quantité d'acide citrique monohydrate dans une fraction du volume à traiter et l'ajouter au volume total en agitant.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Applications

L'acide citrique est utilisé en œnologie pour augmenter l'acidité des vins blancs et pour complexer le fer sous forme de citrate ferrique. Il est habituellement utilisé sur des vins dont le contenu en fer (III) est bas et lorsqu'il n'est pas certain que la casse va se produire, dans les cas de casse très légère qui ne nécessitent pas d'autre traitement plus élaboré, ou encore comme complément à un autre traitement.

L'acide citrique est employé dans le secteur des boissons en général, gazeuses ou effervescentes, dans la confiserie, les fruits, les conserves de poisson, les glaces, dans la pâtisserie en général, les sauces, les jus et sirops de fruits, etc.

Grâce à son pouvoir séquestrant, il peut être utilisé comme nettoyant sur l'acier inoxydable.

Il est employé comme acidifiant en raison de ses caractéristiques acides. Son goût agréable et rafraîchissant en fait un ingrédient des citronnades et autres boissons.

Il s'emploie aussi dans les pyrexies sous forme de boisson acidulée et comme antidote des alcalis. Sous forme de solution concentrée, diluée en solution aqueuse stérile à 1 pour 20, il peut être utilisé pour le traitement de l'ophtalmie du nouveau-né.

Présentation

Sachet de 1kg, sac de 5 ou 25kg.

Conservation

Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec.

Registre:

R.G.S.A.: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex OEnologique International, à la réglementation 1.493/99 CE.

Propriétés physico-chimiques:

◆ Dénomination: Ac. 2-hydroxy-1,2,3-propanotricarboxylique monohydrate
◆ Formule Moléculaire :.....C ₆ H ₈ O ₇ · H ₂ O
◆ Teneur [%] :.....95,0
◆ Humidité [%] :< 10
◆ Sulfates [ppm] :< 150
◆ Oxalates [ppm] :< 350
◆ Chlorures [ppm] :< 100
◆ Fer [ppm] :< 50
◆ Calcium [ppm] :< 500
◆ Arsenic [ppm] :< 1
◆ Métaux lourds [ppm] :< 10
◆ Cendres sulfatées [%] :< 0,2

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL