

ACIDE CITRIQUE

L'acide citrique est un des acides végétaux les plus répandus, on le trouve dans tous les organismes comme produit du métabolisme. Le corps humain produit chaque jour 2 g d'acide citrique, qu'il décompose à nouveau. Autrefois l'acide citrique était du jus de citron saturé avec du lait de chaux et décomposé par de l'acide sulfurique. Aujourd'hui on l'obtient surtout à partir de la fermentation de solutions sucrées. Ses possibilités d'utilisation sont très diverses : additif dans la poudre à lever, dans les produits cosmétiques et pharmaceutiques, agent de saveur dans les boissons et les mets, détartrant pour les machines à café, les machines à linge, etc.

L'acide citrique – surtout avec son pouvoir anti-calcaire – fait partie des produits ménagers bon marché et sans danger qu'on devrait trouver partout.

Sans négliger l'aspect ludique : il rentre dans la composition de la pâte à modeler à faire soi-même.

Propriétés

- action nettoyante
- dissolution du calcaire
- dissolution de la rouille
- complètement biodégradable
- détruit les champignons, les algues (lichens), les bactéries
- non toxique pour l'homme et l'environnement
- bon marché et avantageux

Composition

100 % acide citrique cristallisé

Utilisations

Détartrage des machines à café

Dissoudre 1 à 2 cuillers à soupe d'acide citrique dans 1 litre d'eau froide, remplir la machine avec cette solution. Passer une tasse environ, laisser reposer 15 à 30 minutes. Passer le reste et rincer 2 fois à l'eau.

Détartrage des bouilloires

Dissoudre 1 à 2 cuillers à soupe d'acide citrique dans 1 litre d'eau, remplir la bouilloire et porter à ébullition brièvement, laisser agir 30 minutes. Rincer ensuite soigneusement à l'eau.

Détartrage des machines à laver

Verser 6 à 8 cuillers à soupe dans le tambour et mettre sur le programme à 95 °C, sans linge bien sûr !

Nettoyage des fonds brûlés de casserole ou de poêle en inox

Dissoudre 2 cuillers à soupe d'acide citrique dans 1 tasse d'eau, chauffer quelques minutes la solution dans la casserole brûlée, bien rincer.

Détartrage des robinets, réducteurs d'eau, etc.

Dissoudre 2 à 5 cuillers à soupe d'acide citrique dans 1 litre d'eau chaude, frotter les parties concernées ou les laisser tremper un temps assez long, rincer ensuite.

Elimination des dépôts dans les tasses, les pots à thé ou à café, les vases à fleurs, etc.

Verser ½ à 2 cuillers à soupe dans le récipient, recouvrir d'eau bouillante et laisser agir 30 minutes. Rincer ensuite soigneusement.

Nettoyage des surfaces en chrome, en inox, en céramique, en plastique

Dissoudre 2 à 5 cuillers à soupe d'acide citrique dans 1 litre d'eau chaude, frotter les surfaces avec cette solution, bien rincer.

Elimination des voiles de chaux, ciment ou plâtre

Dissoudre 3 à 6 cuillers à soupe d'acide citrique dans 1 litre d'eau, et frotter avec cette solution. Rincer soigneusement.

Fabrication de la pâte à modeler

Ajouté à la pâte à sel, l'acide citrique accomplit des merveilles ! Le mélange de sel et d'acide citrique est hygroscopique, c'est-à-dire qu'il absorbe l'humidité de l'air, ce qui permet à la pâte à sel de rester souple plus longtemps. Ce phénomène est connu depuis longtemps en charcuterie, où on ajoute aux saucisses le même mélange pour les empêcher de se défaire à cause de leur teneur en eau importante.

Bien emballée à l'abri de l'air dans un sac plastique (à congélation, par exemple), mis au frais (réfrigérateur), la pâte à modeler se conserve plusieurs semaines.

Recette de la pâte à modeler :

Bien mélanger dans un récipient :

500 g de farine de froment

150 g de sel

3 cuillers à soupe d'acide citrique

20 à 50 g de pigment de terre (ocre jaune ou rouge, etc.).

Porter ½ litre d'eau à ébullition, y mélanger 5 à 8 cuillers à soupe d'huile de table, mettre le tout dans le mélange précédent, pétrir soigneusement. C'est tout ! Vous avez fabriqué de la pâte à sel en un quart d'heure environ !

Stockage

Au sec l'acide citrique se conserve plusieurs années. Une humidité importante peut former des grumeaux, sans nuire aux qualités de l'acide citrique.

Conditionnement

Sac de 1 kilo

Problèmes de compatibilité

L'acide citrique ne convient pas à l'émail, à l'aluminium, au marbre, en général à toutes surfaces sensibles aux acides. Protéger les textiles de couleur des éclaboussures d'acide citrique (danger de taches irréversibles !). Nettoyer aussitôt les éclaboussures avec beaucoup d'eau. Les vieilles machines à café, machines à linge et bouilloires sont souvent si entartrées, que les résistances peuvent être endommagées. Nous déclinons toute responsabilité en cas de problème à la suite d'un détartrage.

Précautions

Conserver les restes de préparation pour une utilisation ultérieure. Sinon les diluer à l'eau fortement avant de les mettre à l'égout.

Classification

Produit irritant (Xi) pour les yeux, la peau et les muqueuses. Protéger les yeux et les mains pendant le travail. En cas de contact oculaire, bien rincer à l'eau, consulter un médecin.

Ne pas mettre en contact avec de la soude, ou avec des nettoyeurs à base de chlore.

Tenir hors de portée des enfants !

La présente fiche technique reflète l'état actuel de nos connaissances. Elle n'assure aucune garantie concernant l'application du produit : celle-ci dépend des méthodes de travail, de la nature du support, de la température ambiante ! Nous vous conseillons de vérifier l'adaptation du produit aux propriétés du support, et de faire un essai d'échantillonnage au préalable. Il vous appartient de vérifier que la présente fiche n'a pas été modifiée ou remplacée par une édition plus récente. Consulter notre site internet : www.ecodis.info