



FICHA TÉCNICA ACIDO TARTARICO (L+)

DESCRIPCIÓN

El ácido tartárico es un producto natural de los productos de la uva. Incluido en la lista de Aditivos alimentarios con el código E-334.

SOLICITUD ÁREAS

Es usado en alimento, farmacéutico, vinificación, cosmético, entre otros.

INSTRUCCIONES Y DOSIS.

La dosis máxima recomendada en vino es de 2,5 g/L. Cada 1 g/L de producto incrementa la acidez titulable en aproximadamente 1,53 g/L, expresada como ácido sulfúrico. Para otras aplicaciones, la dosis deberá ajustarse según el producto final, el desarrollo del proceso y la formulación específica.

COMPOSICIÓN

Ácido L (+) tartárico E-334

PROPIEDADES FISICO- QUIMICAS

Propiedad Físico Químicas	Detalle
Químico fórmula	C 4 H 6 O 6
Identificación	Para cumplir con BP, USP -NF, JP, FCC, OIV, UE
Aspecto	Cristales blancos o casi blancos o polvo cristalino sin anomalías
Olor	Inodoro
Sabor	Ácido sin sabor anormal
Pureza (seco base)	99,7-100,5%
Pérdida por secado	Máx. 0,2 %
Metales Pesados (ppm pb)	Máx. 10 ppm
Plomo	Máx. 2 ppm
Ph (ácido)	Cumple
Hierro	Máx. 10 ppm
Arsénico	Máx. 0,15 ppm
Mercurio	Máx. 1 ppm
Sulfatos	Máx. 150 ppm
Cloruros	Máx. 100 ppm
Calcio	Max 200 ppm
Ácido oxálico	Máx. 100 ppm
Cenizas Sulfatadas	Máx. 0,05%
Rotación específica	Entre +12° y +12.8°
Punto de Fusión	Entre 168°C _ 170°C



PRODUCTO OBEDIENTE CON EL CARACTERÍSTICAS REQUERIDO POR

FCC, JP, BP, USP-NF, OIV, UE

ASPECTOS FÍSICOS

Cristales incoloros y transparentes o polvo cristalino blanco, inodoro, de naturaleza higroscópica.

PRESENTACIÓN

Saco de 25 Kilos.

ALMACENAMIENTO

Conservar en su envase original, herméticamente cerrado, en un lugar fresco, seco y sin olores.
Respetar la fecha de caducidad (5 años) indicada en el envase.

PAÍS DE ORIGEN

Chile