



ACIDE TARTRIQUE NATUREL L+ (E334)

Produit également connu sous les dénominations :
 Acide Tartrique L(+) (*acide dihydroxy-2,3 butane dioïque-(2R, 3R)*) :
forme naturelle dextrogyre) – Acide d- α - β Dihydroxy-Succinique

Formule chimique

- ◆ Formule brute: $C_4H_6O_6$ – Formule développée: $COOH-CHOH-CHOH-COOH$
 Poids moléculaire: 150,1 g
- ◆ Formule brute: $C_4H_6O_6$ – Formule développée: $COOH-CHOH-CHOH-COOH$
 Poids moléculaire: 150,1 g

Propriétés physiques

Produit cristallisé blanc, saveur fortement acide, sans odeur, stable à l'air et à la lumière.

- ◆ Densité de masse (25 °C): 0,95 kg/m³
- ◆ Solubilité dans l'eau (25 °C): 1,47 g/mL
- ◆ pH à 25 °C d'une solution à 0,1 N: 2,2
- ◆ Température de fusion: 168 – 170 °C

Numéros d'identification

- ◆ C.A.S. : 87-69-4
- ◆ C.E.E. : E 334
- ◆ EINECS: 2017660

Conditionnement

Emballage standard: Sac papier multiplis doublé polyéthylène de 25 kg net
 Emballages sur demande: Big-bag polypropylène tissé doublé polyéthylène de 500 kg ou 1 tonne

Stockage - stabilité

L'Acide Tartrique doit être conservé dans un emballage hermétique et stocké dans un endroit sec à l'abri de l'humidité et dans des conditions normales de température. C'est un composé stable qui ne s'altère pas dans le temps si ces consignes de stockage sont respectées. Une date de péremption est toutefois donnée selon la réglementation: elle est de cinq ans pour toutes les granulométries. Ce produit a une tendance au mottage, un stockage prolongé n'est pas conseillé, surtout pour les granulométries fines.



ACIDE TARTRIQUE NATUREL L+ (E334)

Produit également connu sous les dénominations :
Acide Tartrique L(+) (*acide dihydroxy-2,3 butane dioïque-(2R, 3R)* :
forme naturelle dextrogyre) – **Acide d- α - β Dihydroxy-Succinique**

Présentation

L'Acide Tartrique L(+) est commercialisé sous différentes qualités granulométriques. Merci de nous contacter pour plus d'informations sur les différents grades disponibles.

Informations complémentaires

- ◆ L'Acide Tartrique L(+) et les matières premières sont NON-OGM.
- ◆ L'Acide Tartrique L(+) Naturel ne contient pas les allergènes spécifiés dans l'annexe III bis de la Directive CE 68/2007
- ◆ Application du système d'autocontrôle HACCP
- ◆ Produit pré-enregistré REACH

Utilisations

Les emplois de l'Acide Tartrique (L+) sont très variés car on peut faire appel à plusieurs de ses propriétés.

Comme acide organique : jus de fruits, boissons gazeuses, poudres et cachets effervescents, confiseries et biscuiteries, acidification des moûts obtenus avec des raisins trop mûrs, stabilisant du goût, de la couleur et de la valeur nutritive des conserves.

Comme milieu tampon : stabilisation du pH dans les conserves, produits pharmaceutiques.

Comme agent réducteur : photographie (révélateur), miroiterie (argenterie), graisses et huiles.

Comme agent complexant : polissage et nettoyage des métaux, retardateur de prise des plâtres et ciments.

Fiche technique complète et fiche de données de sécurité disponible sur demande à infos@fauresa.com