

ACIDE TARTRIQUE NATUREL (E334)

ACIDE TARTRIQUE L(+)

C'est un composé très répandu dans le règne végétal soit sous forme libre, soit sous forme de sels. On le trouve dans de nombreux fruits et surtout le raisin. Les matières premières entrant dans sa fabrication sont exclusivement des sous-produits naturels provenant de la vinification. L'eau est le seul solvant utilisé dans le process de fabrication.

Formule chimique / Propriétés physiques

Formule brute : C₄H₆O₆

Formule développée : COOH-CHOH-CHOH-COOH

Poids moléculaire : 150,1 g

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

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.

Granulométrie / Spécifications

TYPE GRANULO.	CORRESPONDANCE EN MICRONS
12-50	max 10% < 450 µm ; 0% > 2000 µm
30-80	max 5% > 800 µm ; max 10% < 250 µm
50-80	5% max > 500 µm ; 15% max < 250 µm
50-140	5% max > 500 µm ; 5% max < 125 µm
granulé	2% max > 2000 µm ; 10% max < 150 µm
poudre	5% max > 200 µm ; 10% max > 150 µm

Les informations sur la granulométrie sont données à titre indicatif. Sauf demande expresse de la part du client, la granulométrie ne fait pas l'objet d'un contrôle spécifique sur chaque lot livré. Certaines granulométries telles que le 80-140 ou le poudre sont plus difficile à obtenir. Les grosses granulométries tel que 30-80, 50-140, voir 12-80 sont plus facilement disponible.

Specifications des controles

Règlement 231/2012 CE – USP- JP – Pharmacopée Européenne — Codex oenologique international – FCC

NATURE DES CONTROLES	Spécifications de fabrication
Teneur en acide tartrique pur	>99,7%
Pouvoir rotatoire spécifique	+12° à +12,8°
Sulfates	< 150 ppm
Chlorures	<50 ppm
Acide oxalique	< 50 ppm
Calcium	< 25 ppm
Métaux lourds	<5 ppm
Plomb	< 0.5 ppm
Mercurure	< 0.5 ppm
Perte au séchage	< 0,2%
résidu à la calcination (cendres sulfuriques)	< 0,05%
Fer	< 5 ppm
arsenic	< 0.5 ppm
Cadmium	< 0.5 ppm

Informations complémentaires

- L'Acide Tartrique 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

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