



# Acido Tartárico

## Natural L(+) Tartaric Acid

### Presentación

El Acido Tartárico (C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>) es un producto natural obtenido de los subproductos de la uva y el vino. Las materias primas para la obtención del acido Tartárico Natural son la piel de las uvas y los depósitos del vino. Es producido por extracción acuosa seguido por un proceso de purificación que incluye 2 recristalizaciones

### Usos

El Acido Tartárico actúa como agente sinérgico de los antioxidantes, acidulante, saborizante, secuestrante. Indispensable en la aromatización de los productos de confitería - nota frutal, utilizado también como sustituto del jugo de limón ACI/ACREG/SEC/ANT.

Harinas y Premezclas a base de harinas, Masas, Helados, productos de confitería, mermeladas, Bebidas gasificadas y no gasificadas, Salsas. Fotografía. Diluyente de colorantes alimenticios.

También se lo utiliza en la fabricación: CREMOR TÁRTARO (E 335), SAL ROCHELLE (E 337),

### Niveles de Uso

Se utiliza generalmente 0.5 - 5 gr. de ácido tartárico por Kg. de producto (0.05 - 0.5 %).

### Etiquetado

Este producto cumple con todos los requisitos del Código Alimentario Argentino, standards del U.S. Code of Federal regulation (FDA: Food and Drug Administration) y lista positiva de aditivos E de la comunidad Económica Europea (CEE) bajo el número E 334.

### Presentation

Tartaric Acid is a natural product we obtain by grapes and wine by-products. Raw materials for natural Tartaric Acid are skins of grapes and wine lees. The technology of production is based on the extraction by water followed by a purification process that even includes two crystallization steps.

### Uses

Adjusting pH in wine producing  
Textile industry  
Soft drinks  
Pharmaceutical industry  
Emulsifier in confectionery  
Anti-oxidant agent  
Preservative  
Retarding agent in hardening of cement and plaster  
Additive in soap/detergents, mainly to remove calcium  
Also Used in the production of:  
CREAM OF TARTAR (E335), ROCHELLA SALT (E337)



### Levels of use

Generally, 0.5 - 5 gr of Tartaric Acid per kg. of product (0.05-0.5%).

### Labeling Information

This product complies with all the requirements of the Argentine Food Code, standards of the U.S. Code of Federal Regulation (FDA: Food and Drug Administration) and positive index of E additives of the European Economic Community (EEC) under the number E 334.