



MALLARSA S.A.
Grupo RTR - Italia

Administración y Fábrica:
Patagonia 222 (5515) - MAIPU'
MENDOZA (Repubblica Argentina)
Tel +54 261 4972027/4811010
Fax +54 261 4811081
E-mail: info@mallarsa.com
Http://www.mallarsa.com

FICHA TECNICA Y DE SEGURIDAD

CREMOR TARTARO.

Identificación del Producto.

Nombre común: Cremor Tártaro.

Nombre químico: Bitartrato de potasio.

Sinónimos: (2R, 3R) Bitartrato potásico, L (+) Tartrato ácido de potasio.

Fórmula química: $KHC_4H_4O_6$.

Uso por excelencia: "ADITIVO ALIMENTARIO Y PRODUCTO FARMACEUTICO".

Se encuentra en la uva en forma de sal ácida de potasio y se deposita durante la fermentación de los mostos de uva, quedando en las borras y orujos y en piletas o cubas, en forma de tártaro crudo. También se encuentra en los mostos a concentrar precipitando y el cual se denomina comercialmente BITARTRATO.7.4.A.2 Datos

Fisicoquímicos:Familia química: Sales de ácidos orgánicos dihidroxilados.

Forma y color: Cristales incoloros o polvo blanco (sistema cristalino: prismas romboédricos)

Sabor: Acido desagradable.

Peso molecular: 188,18 g/mol.

Soluble en agua hirviendo de (1 g/15ml), poco soluble en agua a 25 °C (1 g/165 ml) y alcohol etílico absoluto (1 g/8,82 ml).

La solución saturada a 20 °C en agua destilada tiene un PH = 3,57.-

Densidad aparente: 1,0

Densidad específica a 20 °C : 1,984

Indice de refracción: 1,511

Punto de fusión: No descrito.

Calor específico a 20 °C: 0,288 Kcal/mol

Rotación específica (sol. acuosa 2 0/00, a 20 °C y 589 nm): entre +11,9° y +13°.

El producto de su calcinación es CO_4K_2 (carbonato de potasio)

Análisis Químico:

Pureza: de 99 a 101 % (mín. = 99,5 %)

Metales pesados: <5 ppm.

Amoníaco: Negativo.

Materiales insolubles: 0,5 g de sal y 3 ml de amoníaco TS. No deja residuo.

Producto que cumple con las siguientes exigencias:

Cumple con las especificaciones de la Farmacopea Nacional Argentina 6° Edición.

Cumple ensayo de tartrato.

Aplicaciones Enológicas:

Se usa en una etapa de concentración de mosto, como siembra de núcleos de bitartrato de potasio, para provocar una mayor precipitación de materias tartáricas por efecto del ion común, a razón de 30 g/hl y 4 °C durante 48 hs., luego filtrar.

En los vinos finos, se usa como estabilizador químico de los bitartratos usándose de 1 a 4 g/lit, enfriando a -4 °C manteniendo la masa de vino en suave movimiento durante 48 hs., luego filtrar.

Otras Aplicaciones:

Como levadura química de panificación, donde su poca solubilidad en frío inhibe la reacción con el bicarbonato de sodio hasta que se alcanza la temperatura de cocción, liberando así mejor el CO₂ en un tiempo óptimo. El sabor ligeramente ácido y su propiedad de invertir parcialmente el azúcar de caña, le hacen útil como adición a los caramelos y productos similares, en los que una inversión parcial evita la cristalización indeseable.

Una lechada de cremor tártaro es excelente para limpiar el latón. Se utiliza también en el estañado electrolítico del hierro y acero, en el revestimiento de oro y plata de varios metales. El poder de neutralización frente a 100 g de bicarbonato de sodio es de 223,8 g de cremor.

Manipulación y Almacenamiento:

Manipulación: Según disposiciones federales, estatales y locales. En contacto con la piel puede producir irritación leve.

Almacenamiento: En recipiente bien cerrado, en ambiente fresco y seco, lejos de productos tóxicos.

Seguridad:

Toxicidad: Producto NO TOXICO.

Dosis recomendada para el hombre: 0,38 mg/Kg de peso.

Carcinogénico, mutagénico: NO.

Principales vías de absorción: Inhalación, mucosas e ingestión.

Inflamabilidad: Producto NO INFLAMABLE.

Corrosividad: Producto de NULA CORROSIVIDAD instantánea y BAJA CORROSIVIDAD con más de un mes de exposición o contacto directo.

Transporte: Para una adecuada transportabilidad, el producto es envasado en doble saco, de polietileno (interno), y papel de 3 pliegos (externo) para adicionar resistencia mecánica al conjunto y asegurar TRANSPORTABILIDAD FUERA DE PELIGRO.

Cada saco contiene veinticinco (25) Kg. netos cada uno.