



Alifarma S.A. de C.V.

ACIDO TARTARICO

DESCRIPCION: Cristales, o polvo cristalino o polvo granular blanco, sin olor y de sabor ácido.

SOLUBILIDAD: Muy soluble en agua

USOS:

Saborizante: Industria de bebidas no alcohólicas, productos de confitería, gelatinas en polvo.

Como regulador de pH en frutas en almíbar, purés, jaleas, ates, mermeladas, jugos y néctares;

solo o mezclado con ácido fumárico y sus sales expresadas como ácido para mantener el pH a

un nivel entre 2.8 y 3.5 hasta un máximo de 3g/kilogramo.

Preparación de levadura artificial en polvo

Acentúa la acción antioxidante

Prevención del oscurecimiento

Inhibición del crecimiento microbiano

Fotografía

Cerámica

Curtido

Como reactivo analítico

Regulador de pH en productos cárnicos, máximo 2400 mg/Kg.

Como laxante en bebidas refrescantes.

En sales efervescentes en combinación con bicarbonato de sodio.

ALMACENAMIENTO: Estable al aire y luz, guárdese en recipientes cerrados.

