



Alifarma S.A. de C.V.

ACIDO LACTICO AL 88%

DESCRIPCION: Líquido translúcido incoloro o amarillo pálido, de olor característico.

SOLUBILIDAD: Soluble en agua.

USOS:

Acidulante y conservador en productos alimenticios.

Empacado y fermentación de aceitunas y encurtidos

Fabricación de cerveza, vinos, sidras y alcoholes (acelera el proceso de fermentación y

proporciona bouquet)

Remoción de clostridium butyricum en la fabricación de levaduras.

Emulsificantes para pastelería

Fabricación de quesos, mantequilla, yogurt, cremas, etc.

Fabricación de dulces y chocolates rellenos

Mermeladas y confituras

Curtido de pieles (remoción de pelaje, descalcificación, caída).

Disolvente de formato de celulosa.

Fundente para soldadura blanda.

Fabricación de lactatos, utilizados en alimentos, medicina y como disolventes.

Plastificante y catalizador en procesos de resinas fenol aldehído.

PRECAUCION: Es cáustico en soluciones concentradas.

ALMACENAJE: En recipientes bien cerrados.

