CREMORE DI TARTARO

INDIVIDUAZIONE DEL PRODOTTO

CREMORE-DI-TARTARO

SPECIFICHE TECNICHE

Polvere bianca cristallina. Leggermente solubile in acqua, praticamente insolubile in alcool. Si scioglie in soluzioni diluite di acidi minerali e idrossidi alcalini.

CAS N° 868-14-4	EINECS N. 212-769-1
DENOMINAZIONE CHIMICA:	Tartrato Idrogeno di Potassio – Bitartrato di Potassio Tartrato Acido di Potassio Idrogeno di Potassio (2R,3R)-2,3-diidrossibutan-1,4-dioato.
FORMULA CHIMICA:	$C_4H_5O_6K$
PESO MOLECOLARE:	188.16

DEFINIZIONE

Idrogeno di Potassio (2R,3R)-2,3-diidrossibutan-1,4-dioato.
Contenuto: 99,5 per cento - 100,5 per cento (sostanza secca)

Il cremore di tartaro è naturalmente presente nell'uva. Si deposita quando il vino viene lasciato a riposare nelle cisterne, specialmente durante i mesi invernali.
Il cremore di tartaro si depura senza aggiunta di additivi chimici tossici o nocivi.
Il risultato è la polvere bianca che da sempre si utilizza per preparare torte.

Alcune famosissime industrie oggi preferiscono usare prodotti naturali, quali il cremore di tartaro, nel rispetto delle antiche tradizioni.
Il cremore di tartaro era ben noto fin dall'antichità, da quando il vino si faceva con l'uva, poiché lo si poteva raccogliere ai lati e nel fondo dei vasi di vino.
Gli alchimisti lo usavano come fondente per certi metalli; Paracelso sosteneva che avesse grandi virtù terapeutiche, una panacea per qualsiasi malattia. Van Helmont spiegava come il cremore fosse separato dal vino. Anche Boerhave lo identificò nel mosto d'uva, e altri chimici quali Libavius, Corvnus e Sola vi scoprirono la presenza di potassio.
Nell'ottavo secolo, gli fu dato il nome di TARTARO, un termine arabo che significa deposito del vino.
Generalmente oggi vi è una grande richiesta di prodotti tartarici, per via della loro eccellente digeribilità, nell'attività di miglioramento della panificazione.

IDENTIFICAZIONE
Risponde al test per il potere rotatorio specifico.

Sospendere 0,5 g in 50 ml di acqua R e bollire fino al completo scioglimento. Fare raffreddare (soluzione A). A 5 ml di soluzione A, aggiungere 0,1 ml di soluzione R di rosso di metile. La soluzione è rossa.

La soluzione A dà la reazione di tartrati
La soluzione A dà la reazione di potassio

PESO SPECIFICO (20°C) :	1,25 g/ml
SOLUBILITÀ IN ACQUA 20° C (Merck Index 11) :	6,17 g/l
SOLUBILITA' IN ACQUA 100° (Merck Index 11) :	62,5 g/l
SOLUBILITÀ IN ALCOOL 95° C :	Insolubile
VALORE pH (0,006 g/ml in H_2O, 25°C) :	3,4
PUNTO DI FUSIONE :	230°C

HACCP

La nostra Società applica il sistema di autocontrollo HACCP per garantire la conformità dei nostri prodotti alle leggi e alle specifiche contrattuali e per prevenire rischi igienici e sanitari a salvaguardia della salute pubblica.

QUADRO SINOTTICO E RIFERIMENTI ANALITICI INTERNI

Cremore di Tartrato	Direttiva 2008/84/CE	PH.EUR.	USP 30	FCC V	Codex Oenologique International	Riferimenti Analitici Interni
Titolo	> 98,0	> 99,5	> 99,0	> 99,0	> 99,5	> 995
Potere rotatorio		+8,0 +9,2				+8,0 +9,2
Solfati		<500 ppm				<500 ppm
Cloruri		<500 ppm				<500 ppm
Ossalati	<100ppm	<500ppm			<100ppm	<100 ppm
Metalli pesanti	<10 ppm	<10 ppm	<20 ppm			<10 ppm
Piombo	<5ppm			< 2 ppm	< 5mg/Kg	<2ppm
Mercurio	<1ppm				< 1mg/Kg	<1ppm
Umidità	<1%	<0,5%			<1%	<0,5%
Bario		Conforme al test				Conforme al test
Ferro					< 10mg/Kg	< 10mg/Kg
Arsenico	< 3 ppm				<3mg/Kg	<3ppm
Ammonio			Conforme al test	Conforme al test		Conforme al test
Sodio					<1%	<1%

OGM

Il Cremore di Tartaro da noi prodotto e le materie prime utilizzate non contengono e non provengono da organismi geneticamente modificati.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO

Kj : 1034

Kcal : 238

Sodio :	Assente
Calcio :	Assente
Vitamine :	Assenti
Grassi :	Assenti
Proteine :	Assenti
Carboidrati :	79.5%
Potassio :	20.5%
Acqua :	< 0.5%

ALLERGENI

Nella formulazione del Cremore di Tartaro non sono presenti gli allergeni elencati nell'allegato III bis della Direttiva 68/2007CE né per aggiunta diretta né per contaminazione crociata.

IMBALLAGGIO

Il prodotto finito è confezionato in sacchi di carta da 25 Kg con politene all'interno marcati a norma di legge e pallettizzati.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

5 anni nell'imballaggio originale chiuso del produttore.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in ambiente fresco, asciutto e ventilato, proteggere da danneggiamento fisico. Tenere lontano da fonti di calore. Non sovrapporre.

EFFETTI SUL PRODOTTO IN CASO DI CONDIZIONI DI STOCCAGGIO DIVERSE DA QUELLE INDICATE

Alterazione dello stato fisico.

GRANULOMETRIA

Max 1% > 200 my
Max 15% > 100 my
Circa 40% > 40 my