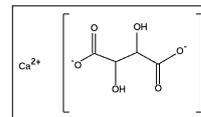


TARTRATO DE CALCIO

Principales características de nuestro producto:



PRODUCTO:	TARTRATO CÁLCICO
DENOMINACIÓN COMERCIAL:	Tartrato
CAS-No:	3164-34-9
EINECS-No:	221-621-5
FÓRMULA MOLECULAR:	CaC ₄ H ₄ O ₆



CAMPO DE APLICACIÓN: Materia prima para la producción del ácido tartárico natural. Conservante alimenticio (E-354)

ESTABILIDAD: estable al aire en condiciones normales con humedad < 2%.

SOLUBILIDAD: disminuye a temperaturas bajas, lo que provoca la formación de agrupaciones blanquecinas como sales precipitadas. Moderadamente soluble en agua o en alcohol y soluble en HCL o HNO₃ diluido.

Solubilidad en agua: 0.04% a 10°C – 0.2% a 85°C – 0.525 g/l a 20°C

PUNTO DE FUSIÓN: 650°C Anhidro – 160°C Tetrahidrato

pH: 1.5-2.5

SEGURIDAD: Según el reglamento CE N. 1907/ 2006 se clasifica como intermediario aislado transportable. No está sujeto a la directiva ADR sobre transporte.

GRADO TARTÁRICO: 46,0 – 50,0

ALMACENAMIENTO: Lugar seco, con poca humedad, ventilado

PRESENTACIÓN: Granel polvo