



Tel 34- 972.17.12.45
Fax 34- 972.17.12.98
tartarico@grn.es
www.tartaricacid.com



Tel 34- 91.876.60.01
Fax 34- 91.872.85.80
tydsa@tartaricacid.com
www.tartaricacid.com

COMERCIAL QUÍMICA SARASA SL

APLICACIONES DEL ÁCIDO TARTÁRICO

Ácido Tartárico Natural; Se presenta en forma de polvo, inodoro y de agradable sabor ácido.

Nombre químico L(+) Ácido Tartárico

Número CAS: 87-69-4

Número E: 334

Número EC: 201-766-0

Fórmula química: C₄H₆O₆

Nomenclatura científica:

Butanedioic acid, 2,3-dihydroxy- y (2R,3R)-2,3-Dihydroxybutanedioic acid, Ácido (R,R)-tartárico, Ácido 2,3-dihidroxi-succínico, Ácido dihidroxi-butanodióico

El **ácido tartárico** es un compuesto orgánico de origen natural que se encuentra en diversas frutas, especialmente en las uvas, en uno de sus subproductos lo que implica que se promueva una economía circular y sostenibilidad. Es ampliamente utilizado por su versatilidad y podemos encontrarlo en diversas industrias como:



INDUSTRIA ALIMENTARIA;

En esta industria tiene diferentes aplicaciones como **conservante natural, emulsionante, acidificante y estabilizante**, además, puede regular y mejorar sabores como en la industria del vino que estabiliza y conserva el mismo.

En este sector podemos destacar su uso en:

* **Dulces, gelatinas, mermeladas, helados, conserva, bebidas, zumos, bollería y productos de panadería** donde actúa como emulsionante y conservante. Gracias a su capacidad para estabilizar espumas y mejorar la textura, es también un ingrediente esencial en la repostería, especialmente en la elaboración de merengues y otros productos que requieren una estructura ligera y aireada.



Tel 34- 972.17.12.45
Fax 34- 972.17.12.98
tartarico@grn.es
www.tartaricacid.com



Tel 34- 91.876.60.01
Fax 34- 91.872.85.80
tydsa@tartaricacid.com
www.tartaricacid.com

COMERCIAL QUÍMICA SARASA SL

APLICACIONES DEL ÁCIDO TARTÁRICO

* **Refrescos y agua carbonatada:** donde aporta sabor ácido y efervescencia

Por su poder estabilizador, regulador de ph, es un gran conservante de carne y pescado.



INDUSTRIA VINÍCOLA;

En enología se usa como acidificante en mostos y vinos, es corrector de la acidez en la elaboración del vino, da equilibrio gustativo en el color.



INDUSTRIA CONSTRUCCION Y YESERA;

Se utiliza como retardante del fraguado del yeso, escayola y cemento lo que hace más sencillo el material al proporcionar más tiempo de manejo.



INDUSTRIA FARMACEUTICA, COSMÉTICA Y QUÍMICA;

Se aprovecha su actividad óptica y su capacidad de formar complejos.
Es usado como excipiente, regulador de ph, quelante, efervescente y antioxidante,
Es ideal en la formulación de productos de limpieza
Por otro lado, la mezcla con sales de sodio es la base de preparaciones efervescentes...

En cosmética es muy valorado ya que se usa por sus propiedades exfoliantes y aclarantes y como compuesto de base para muchas cremas naturales corporales.



OTRAS INDUSTRIAS;

Como abrillantador de colores y suavizante de fibras, como regulador del ph en la industria fotográfica, en la galvanotecnia, industria electrónica, mordiente en la industria textil, antioxidante en las grasas industriales, ... incluso en pequeñas cantidades en formulación infantil.



Tel 34- 972.17.12.45
Fax 34- 972.17.12.98
tartarico@grn.es
www.tartaricacid.com



Tel 34- 91.876.60.01
Fax 34- 91.872.85.80
tydsa@tartaricacid.com
www.tartaricacid.com

COMERCIAL QUÍMICA SARASA SL

APLICACIONES DEL ÁCIDO TARTÁRICO

Alrededor del mundo es conocido en diversas lenguas como:

Chino (Mandarín): 天然酒石酸 (Tiānrán jiǔshí suān), Natural tartaric acid, **Hindú:** प्राकृतिक टार्टरिक अम्ल (Prākṛtik ṭāṛṭarik amla), **Árabe:** حمض الطرطريك الطبيعي (Ḥamiḍ al-ṭarṭarik al-ṭabīī), **Alemán:** Natürliches Weinsäure...

Entre muchas otras pero su esencia es siempre la misma y nosotros nos encargamos de que su calidad persista.