

PURAC® Vin

Descripción PURAC Vin es ácido láctico, obtenido por fermentación de azúcar. PURAC Vin se ha desarrollado para ajustar la alta calidad necesaria por la industria enológica.

Producto ácido láctico
Uso previsto alimentos

Especificación

Forma	líquido, solución acuosa
Color	max. 25 Apha
Olor	pasa prueba
Sabor	pasa prueba
Claridad de la solución	claro
Solubilidad	soluble/miscible en agua y etanol
Análisis típico	87.5-88.5 % (p/p)
Densidad a 20 °C	1.20-1.22 g/ml

Pureza

Cloruros	pasa prueba + max. 0.1 % (p/p)
Metanol / metilesteres (como el metanol)	max. 0.05 % (p/p)
Cenizas sulfatadas / residuos en calcinación	max. 0.05 % (p/p)
Sulfatos	pasa prueba + max. 0.10 % (p/p)
Hierro	max. 10 mg/kg
Arsénico (como AS)	max. 1 mg/kg
Cadmio	max. 1 mg/kg
Cianuros	pasa prueba + max. 1 mg/kg
Ácido cítrico	passes test
Ácido cítrico, oxálico, fosfórico, tartárico	pasa prueba
Insolubles en éter	pasa prueba
Prueba positiva para ácido	1 en 10 ml de agua papel litmus
Prueba positiva del lactato	pasa prueba
Sustancias carbonizables	pasa prueba
Azúcares y otras sustancias reductoras	pasa prueba
Ácidos grasos volátiles	pasa prueba
Metales pesados	max. 5 mg/kg
Mercurio	max. 1 mg/kg
Plomo	max. 0.5 mg/kg

Propiedades físico-químicas Rotación óptica específica, $[\alpha]_D^{21-22^\circ C}$ +2.6°

Registros

Número CAS	79-33-4 (general 50-21-5)
Cumple con	FCC, JSFA, JECFA, Codex Enológico Internacional (OENO 4/2007)
Estatus GRAS	21CFR184.1061
INS	270 ácido láctico
Ministerio de Salud de Brasil	no se requiere registro de acuerdo a la legislación 23/00 de ANVISA