

FICHA TÉCNICA



ÂNGELO COIMBRA
S.A. – EST. 1949

PURAC® VIN

Ácido Láctico 88% para vinho

DATA:	28/03/2023
REVISÃO:	9/0310/10345

PURAC® VIN é um ácido láctico, obtido pela fermentação de açúcar. PURAC® VIN foi desenvolvido para atender aos elevados níveis de qualidade exigidos na indústria enológica.

PRODUTO: Ácido láctico
USO PREVISTO: Alimentar

ESPECIFICAÇÕES

Forma:	Líquido, solução aquosa
Cor:	max. 25 Apha
Odor:	Passa no teste
Sabor:	Passa no teste
Limpidez da solução	Límpido
Solubilidade	Solúvel em água e etanol
Pureza	87,5 – 88,5 % (w/w)
Densidade (20°C)	1,20 – 1,22 g/ml

PUREZA

Cloretos	Max 0,1% (w/w)
Metanol / ésteres metílicos (como metanol)	Max 0,05% (w/w)
Cinzas sulfatadas / resíduo de ignição	Max 0,05% (w/w)
Sulfatos	Max 0,010% (w/w)
Ferro	Max 10 mg/kg
Arsénio (As)	Max 1 mg/kg
Cádmio	Max 1 mg/kg
Cianeto	Passa no teste + max. 1 mg/kg
Ácido Cítrico	Passa no teste
Cítrico, oxálico, fosfórico, tartárico	Passa no teste
Insolúveis em éter	Passa no teste
Teste positivo para ácido	1 em 10 (water litmus paper)
Teste positivo para lactato	Passa no teste
Substâncias facilmente carbonizáveis	Passa no teste
Açúcares e outras substâncias reductoras	Passa no teste
Ácidos gordos voláteis	Passa no teste
Metais pesados	Max 5 mg/kg
Mercúrio	Max 1 mg/kg
Chumbo	Max 0,5 mg/kg

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Rotação óptica específica, $[\alpha]_D^{21-22^\circ C}$ +2,6°

FT. 03TR07033/06/0124

FICHA TÉCNICA



ÂNGELO COIMBRA
S.A. – EST. 1949

PURAC® VIN

Ácido Láctico 88% para vinho

ACONDICIONAMENTO

Embalagem de 25 kg.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;

Não contém na sua composição qualquer substância alergénica, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante;

Não contém hormonas, pesticidas e nanomateriais;

Em conformidade com FCC, JSFA, JECFA, Codex Enológico Internacional (OENO 4/2007).

CAS nr.	79-33-4 (geral 50-21-5)
EC nr	201-196-2
Status GRAS	21CFR184.1061
Nr. Aditivo EEC	E 270 ácido láctico
Ministério de Saúde do Brasil:	Nenhum registo necessário conforme Reg. 23/00 (ANVISA)