CREMORE DI TARTARO

Food

Caratteristiche generali

Il bitartrato di potassio, noto anche come idrogenotartrato di potassio, è il sale di potassio dell'acido tartarico e è comunemente conosciuto come cremor tartaro o cremore di tartaro. Si presenta come un solido incolore o bianco e è inodore a temperatura ambiente.

Questo composto è utilizzato in combinazione con il bicarbonato di sodio come lievito chimico. In presenza di acqua, la sua lieve acidità provoca l'idrolisi del bicarbonato, generando anidride carbonica gassosa e contribuendo al processo di lievitazione.
Il cremore di tartaro ha diverse applicazioni nell'industria alimentare, tra cui:

- Stabilizzazione degli albumi: aumenta il volume e la tolleranza al calore degli albumi;
- Stabilizzazione della panna montata: mantiene la consistenza e il volume della panna montata;
- Antiagglomerante ed addensante: utilizzato per prevenire l'agglomerazione e apportare consistenza a determinati prodotti alimentari;
- Prevenzione della cristallizzazione degli sciroppi di zucchero: impedisce la formazione indesiderata di cristalli negli sciroppi di zucchero;
- Riduzione della perdita cromatica delle verdure bollite: contribuisce a mantenere il colore delle verdure durante il processo di bollitura;
- Sale senza sodio: in combinazione con il cloruro di potassio, può essere utilizzato come alternativa senza sodio nei cibi;

Il cremore di tartaro svolge un ruolo versatile nelle preparazioni alimentari, fornendo diverse funzioni che vanno dalla lievitazione alla stabilizzazione e addensamento di vari prodotti.

Composizione

Sali potassici. Tartrato Monopotassico KH5C4O6- E336(i)

Dosaggio

Fare riferimento alla normativa vigente in base al campo di impiego del prodotto.

Modalità d'uso

Aggiungere alla massa da trattare.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 1 kg, sacco da 25 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto.

Rev. 16/11.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com