



FICHA TÉCNICA

CREMOR TARTARO

CREMOR TÁRTARO



DESCRIPCIÓN

Es un subproducto de la producción del vino. Es la sal ácida del potasio del ácido tartárico, un ácido carboxílico.

El bitartrato de potasio se cristaliza en las barricas de vinos durante la fermentación del jugo de uvas, y pueden precipitarse del vino en las botellas. Esta forma cruda (conocida también como *capa de tártaro*) es almacenada y purificada para producir el polvo blanco e inodoro utilizado con gran frecuencia en varias actividades culinarias.



¿QUÉ ES?

El cremor tártaro es el bitartrato de potasio, una sal ácida derivada del ácido tartárico. Se presenta como un polvo blanco, fino, inodoro y soluble en agua.



FUNCIÓN PRINCIPAL

Actúa como estabilizante, acidulante y agente leudante en diversas aplicaciones alimentarias, mejorando la calidad y textura de los productos.



USO EN ALIMENTOS

En los alimentos, el bitartrato de potasio es utilizado para:

- ✓ La estabilización de las claras de huevo, aumentando su tolerancia al calor y volumen.
- ✓ Prevenir de cristalización a los jarabes de azúcar.
- ✓ Reducción de la decoloración de verduras hervidas.
- ✓ Frecuente combinación con bicarbonato de sodio (el cual necesita un ingrediente ácido para activarlo) en las formulaciones de levadura química o polvo de hornear.
- ✓ Se suele utilizar en combinación con cloruro de potasio en sustitutos de la sal libre de sodio.
- ✓ Glaseado en las casas de pan de jengibre.



SEGURIDAD Y CONSUMO

Una sal ácida similar, el pirofosfato ácido de sodio, se puede confundir con el cremor tártaro, debido a su función común en forma de polvo para hornear.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Polvo blanco, fino, inodoro y de sabor ligeramente ácido.
- ✓ Soluble en agua.
- ✓ Estable en condiciones normales de almacenamiento.
- ✓ Sin función colorante.
- ✓ Compatible con otros ingredientes de uso alimentario.



PROPIEDADES FÍSICO - QUÍMICAS TÍPICAS

Apariencia:	Polvo blanco cristalino
Olor:	Inodoro
Sabor:	Ligeramente ácido
Solubilidad en agua:	Soluble
pH (solución al 1%):	3.0 – 4.0
Densidad aparente:	Aprox. 0.80 g/cm ³
Humedad (% máx.):	2.0 %
Pureza (como bitartrato de potasio):	≥ 98.0 %



ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.
- ✓ Mantener el envase bien cerrado.
- ✓ Proteger de la humedad y de la luz directa.
- ✓ Almacenar en su empaque original.



RESTRICCIONES DIETÉTICAS

El cremor tártaro (bitartrato de potasio) puede ser consumido por todos los grupos religiosos, así como por los vegetarianos (estrictos y no estrictos).



PRESENTACIONES



APLICACIONES PRINCIPALES



ESTABILIZACIÓN
DE CLARAS DE HUEVO



PREVENCIÓN DE
CRISTALIZACIÓN EN
JARABES DE AZÚCAR



REDUCCIÓN DE
DECOLORACIÓN EN
VERDURAS HERVIDAS



AGENTE LEUDANTE
EN POLVO DE HORNEAR
Y LEVADURA QUÍMICA



GLASEADO EN
CASAS DE PAN
DE JENGIBRE



EN SUSTITUTOS DE
SAL SIN SODIO



Calidad que se nota,
sabor que se recuerda.



Ingredientes que
hacen la diferencia.



www.cosquisa.com