



FICHE TECHNIQUE

V5
Juin 2016

TARTRATE DE CALCIUM NATUREL (E354)

Page 1 sur 2

Industriellement, le tartrate de calcium est issu d'une fabrication directe à partir d'acide tartrique naturel E 334. L'eau est le seul solvant utilisé dans le process de fabrication.

En œnologie, ce sel de l'acide tartrique est employé pour favoriser le déclenchement de la précipitation du tartrate de calcium naturel du vin, par la technique d'ensemencement. Son usage est autorisé par la résolution 22-2000 du Codex OEnologique International.

NUMERO D'IDENTIFICATION

CAS	C.E.E	EINECS
5892-21-7	E 354	2216215

CONDITIONNEMENT

Sac papier multiplis doublé polyéthylène de 25 Kg net

STOCKAGE - STABILITE

Le Tartrate de Calcium doit être conservé dans un emballage hermétique et stocké dans un endroit sec à l'abri de l'humidité, dans des conditions normales de température. C'est un composé stable qui ne s'altère pas dans le temps, sous réserve que ces consignes de stockage soient respectées.

La réglementation indique néanmoins une date de péremption de 5 ans

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Le TCA et les matières premières sont NON-OGM.
- Le TCA ne contient pas les allergènes spécifiés dans l'annexe III bis de la Directive CE 68/2007.

PROPRIETES PHYSIQUES

Formule: $\text{CaC}_4\text{O}_6\text{H}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$

Aspect: poudre cristalline blanche, sans odeur ni saveur, en forme micronisée

Solubilité: 0,037 g/100 g (eau 0. C), avec réaction neutre

Soluble dans les acides forts dilués



FICHE TECHNIQUE

V5
Juin 2016

TARTRATE DE CALCIUM NATUREL (E354)

Page 2 sur 2

Pouvoir rotatoire: $[\alpha]_{20 D} +7,2. \pm 0,2$ (sensible aux variations de pH)

Poids moléculaire: 260,22

CaCo₃: absent

Sulfates: < 1.000 ppm

Métaux lourds: < 10 ppm (comme Pb)

Plomb: < 2 ppm

Mercure < 1 ppm

Arsenic < 3 ppm

UTILISATIONS

- Oenologie : comme adjuvant technologique dans la stabilisation tartrique des vins par contact.
- Industrie alimentaire : comme additif