

**Ácido Lático 85 FCC**  
Grau Alimentício**Funcionalidade**

Acidulante, aromatizante e estabilizante. Preserva o dulçor, sabor, ajusta o pH.

**Fórmula Molecular**

$C_4H_6O_5$ .

**Especificações**

Identificação por IR	Positivo para Ácido Málico
Pureza	99,0 ~100,5%
Ácido Maleico	máx. 0,05%
Ácido Fumárico	máx. 1,0%
Umidade	máx. 0,30%
Metais Pesados (como Pb)	máx. 10 ppm
Chumbo	máx. 2 ppm
Resíduo na ignição	máx. 0,1%
Substância insolúvel em água	máx. 0,1%
Rotação específica	entre $-0,10^\circ$ e $+0,10^\circ$

**Granulometria**

Mesh 25	máx. 1% retido
Mesh 100	máx. 5% atravessa

**Validade**

2 anos a partir da data de fabricação.

**Aplicações**

Bebidas carbonatadas, bebidas alcoólicas como vinhos, frutas e verduras enlatadas e congeladas, chás, doces duros, geléias, bebidas com aroma de maçã, confeitaria. Ajuda na gelificação dos géis de pectina.