

FICHA TECNICA

VERSION 2,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 27/04/24

PRODUCTO COGNAC BLANCO (LIE DE VIN)
USOS Materia prima industrial no destinada a su uso directo.
NOMBRE IUPAC ACEITE ESENCIAL DE COGNAC BLANCO
PLANTA DE ORIGEN Vitis vinifera L.
PORTE PLANTA HIDRODESTILACION DE LOS ORUJOS DEL VINO BLANCO
SINONIMOS COGNAC BLANCO, LIE DE VIN

CAS 8016-21-5

EINECS 232-403-4

FEMA 2332
PARTIDA ARANCELARIA 3301294900

APTO ALIMENTACION DISPONIBLE BAJO PETICIÓN
Nº REGISTRO REACH Exento de registro (importaciones/fabricaciones < 1 tonelada/año)

ESPECIFICACIONES

ASPECTO A 20°C LIQUIDO FLUIDO TRANSPARENTE
COLOR DE INCOLORO A AMARILLO
OLOR VINO, BRANDY, LICOR, FRUTAL, AMADERADO
SABOR
DENSIDAD A 20°C (g / ml) 0,860 - 0,880
DENSIDAD 25/25 -
INDICE REFRACCION nD20 1,4230 - 1,4330
INDICE REFRACCION nD25 -
ROTACION OPTICA (°) -3,00 / 3,00
PUNTO DE EBULLICION (°C) -
PUNTO DE FUSION (°C) -
PUNTO DE INFLAMACION (°C) 67,00
RIQUEZA (%GC) -
ACIDEZ (mg KOH/g) 40-46
SOLUBILIDAD INSOLUBLE EN AGUA
PRESION VAPOR NO DETERMINADA
OTRAS SOLUBILIDADES SOLUBLE EN ETANOL

OTROS DATOS TECNICOS

ESTABILIDAD Y ALMACENAJE

GUARDAR EN RECIPIENTES BIEN LLENOS Y CERRADOS EN LUGAR FRESCO Y SECO Y AL ABRIGO DE LA LUZ.
SUPERADOS LOS 24 MESES DE ALMACENAJE, SE DEBERA CONTROLAR LA CALIDAD ANTES DE USAR.

LOS DATOS INDICADOS CORRESPONDEN A NUESTROS CONOCIMIENTOS ACTUALES Y NO PRESENTAN UNA GARANTIA DE LAS PROPIEDADES. EL RECEPTOR DE NUESTRO PRODUCTO DEBERA OBSERVAR, BAJO SU RESPONSABILIDAD, LAS REGLAMENTACIONES Y NORMATIVAS CORRESPONDIENTES.

ESTE PRODUCTO NO HA SIDO FILTRADO POR MOTIVOS TECNOLOGICOS. DESACONSEJAMOS SU USO SIN FILTRAR CUANDO SE UTILICE COMO MATERIA PRIMA PARA ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL.