

FICHA TECNICA

VERSION 2,00 **FECHA VERSION** 21/12/04 **FECHA IMPRESION** 15/08/22

PRODUCTO	COGNAC BLANCO (LIE DE VIN)
USOS	Materia prima de uso industrial destinada a la fabricación de aromas y/o fragancias.
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.