

FICHA TECNICA

VERSION 2,00 **FECHA VERSION** 19/09/22 **FECHA IMPRESION** 17/07/24

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.