

Dai sottoprodotti di lavorazione dell'uva ecco l'acido tartarico

FAENZA

Caviro Extra, negli stabilimenti di Tartarica Treviso e di Faenza, produce anche acido tartarico naturale – secondo i requisiti 100% biobased carbon – ricavato interamente dai sottoprodotti della lavorazione dell'uva, come feccia e vinaccia.

Una vocazione, quella naturale, che rappresenta una scelta di campo coerente con la mission agricola del gruppo **Caviro**, la più grande filiera vitivinicola d'Italia, e che si contrappone all'acido tartarico di sintesi, di derivazione fossile. Molteplici sono i settori industriali di applicazione dell'acido tartarico naturale: come a-

cidificante e conservante naturale, emulsionante per la panificazione industriale ed ingrediente per lieviti, biscotti, caramelle, gelatine, marmellate, bevande gassate e per sportivi e baby food.

Ma l'acido tartarico viene anche utilizzato nell'industria farmaceutica come eccipiente e coadiuvante di principi attivi, in sciroppi, capsule, polveri effervescenti, oltre che in prodotti di più ristretto utilizzo ma di alta specializzazione quali cerotti a rilascio graduale, farmaci per cardiopatici. In campo cosmetico, nella produzione di creme e polveri. Infine nel settore edile è diffuso l'utilizzo nella produzione di gessi e cementi per intonaci.

