

Aplicaciones ácido tartárico natural;



INDUSTRIA ALIMENTARIA;

Por su poder estabilizador, es un gran conservante de carne y pescado. También se emplea en la fabricación de dulces, gelatinas, bollerías, bebidas, grasas, quesos y como acidulante.



INDUSTRIA VINÍCOLA;

Se emplea como corrector de la acidez en la elaboración del vino.



INDUSTRIA FARMACEUTICA, COSMÉTICA Y QUÍMICA;

Se aprovecha su actividad óptica y su capacidad de formar complejos. Por otro lado, la mezcla con sales de sodio es la base de preparaciones efervescentes..



INDUSTRIA YESERA;

Se utiliza como retardante del fraguado del yeso.



OTRAS INDUSTRIAS;

Como abrillantador de colores y suavizante de fibras, como regulador del ph en la industria fotográfica, en la galvanotecnia ...