

**Agro Industrial Tarumã Ltda**

Rod. Sebastião Teixeira Coelho, Km 04  
São Pedro do Turvo-SP  
Tel: (14)3377-1257 / 3377-5006  
Www.cerealcool.com.br

## FICHA TÉCNICA

### Álcool Hidratado de Cereais

O Álcool Etílico hidratado de cereais CEREÁLCOOL®, é produzido pelo processo *Dry-milling* (hidrólise enzimática do amido de cereais), tecnologia mundialmente utilizada na produção de álcool de cereais. Por utilizar enzimas e leveduras, é um processo totalmente natural.

**CARACTERÍSTICAS:** Líquido incolor, inflamável, volátil, isento de materiais em suspensão.

**ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS:**

ANÁLISE	UNID.	MÉTODO	ESPECIFICAÇÕES
Massa específica a 20 °C	g/cm <sup>3</sup>	NBR-5992	Máx.:0,8100
Teor alcoólico (20°C)	°INPM	NBR-5992	Mín.: 93,0
Acidez total	mg/100mL	NBR-9866	Máx.:1,0
Acetona	mg/100mL	NBR-10260	Máx. 1,0:
Aldeídos	mg/100mL	NBR-10260	Máx.:2,0
Ésteres	mg/100mL	NBR-10260	Máx.:2,0
Álcoois superiores	mg/100mL	NBR-10260	Máx.:5,0
Cobre	ppm	NBR-10893	Máx.:0,02
pH	-	NBR-10891	5,5 a 7,7
Condutividade	S/m	NBR-10547	Máx.:100
Teste de Barbet	S/m	NBR-5824	Míx.: 40
Metanol	mg/100mL	NBR-10260	Máx.:3,0
Sensorial	Sensorial	NBR-13088	Aprovado

**PRINCIPAIS APLICAÇÕES****INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA:**

Produção de essências aromáticas e extratos vegetais;  
Produção de bebidas compostas e licores;  
Produção de vodcas, gins, steinheger, conhaques etc.

**INDÚSTRIA DE PERFUMARIA E COSMÉTICOS**

Produção de essências aromáticas e extratos;  
Produção de perfumes, águas de colônia, desodorantes e etc.  
Produção de cosméticos;

**FARMACOLOGIA**

Produção de princípios ativos e extratos fitoterápicos;  
Farmácias de manipulação;  
Assepcia.