

**300** ÁCIDO TARTÁRICO, NOVA TECNOLOGIA DE EXTRAÇÃO: DADOS PRELIMINARES. R. Hoffmann, \* E. S. Pause e F. M. Pagliosa (Laboratório de Processos Industriais, Dep. de Termotécnica, Centro de Tecnologia, UFSM).

O Ácido Tartárico é largamente consumido no Brasil na fabricação de refrigerantes, bebidas alcoólicas, doces, sorvetes, fermentos químicos, medicamentos eméticos, etc. A produção nacional atinge apenas 15% das necessidades sendo necessário assim uma intensificação da produção interna no Brasil. O Ácido Tartárico sob a forma de bitartrato de potássio e tartarato de cálcio é extraído a partir do bagaço, borra, vinalho e sarro que são subprodutos da industrialização do vinho e da uva. A matéria prima a ser utilizada nesta pesquisa será o vinalho, que é o resíduo da destilação do vinho, na fabricação do conhaque, constituindo-se em poluente líquido. O material tartárico é encontrado em suspensão ou sob forma de precipitado se o líquido ficar em repouso por um certo tempo a baixas temperaturas. Este dispensa um pré-tratamento químico sendo apenas submetido a um aquecimento (60°C). O método de extração em questão, denominado método misto, baseia-se no controle químico do pH do líquido tartárico, com um rendimento de 75%, o que pretende-se comprovar em escala industrial, através da operação de planta-piloto projetada e construída para este fim. Além disso, estará sendo tratado, ainda que parcialmente, um resíduo que monta a  $40 \times 10^6$  litro/ano. (FINEP/CNPq/FAPERGS/FIPE).