Informatie Wijnsteenzuur

Algemene informatie

Wijnsteen vormt vaak `het zure component` in bakpoeder, wat dan dus wijnsteenbakpoeder heet.
Wijnsteenzuur is van nature aanwezig in druiven, bananen, pompelmoezen en andere vruchten, en wordt in warme klimaten gebruikt om wijn wat frisser van smaak te maken.
Het is een wit kristallijn poeder en goed oplosbaar in water.
Wijnsteenzuur ondergaat grotendeels dezelfde reacties als citroenzuur.

Toepassingen

Wijnsteenzuur is ideaal voor fruitbereidingen en is 100% natuurlijk en vrij van toevoegingen.

Er zijn vele toepassingen waarvoor wijnsteenzuur gebruikt wordt:
– bij de bereiding van wijn
– in de farmaceutische en cosmetische industrie (haarverf)
– in tandpasta
– bij metaal draadtrekken
– in vuurwerk
– bij de bereiding van glas
– bij de productie van mechanische uurwerken
Door wijnsteenzuurpoeder toe te voegen aan zelfgemaakte klei, blijft deze maandenlang goed.

In witte wijn en sherry (die in principe ook een witte wijn is) vindt u soms glinsterende witte kristalletjes waarvan de consument vaak denkt dat het suiker is; dit is uitgekristalliseerd wijnsteenzuur. Wijnsteenzuur komt in alle wijn van druiven voor en helpt de smaak vormen. Het wijnsteenzuur vormt zich vaak als de wijn aan een te lage temperatuur is blootgesteld. (bijvoorbeeld als wijn in de koelkast bewaard is). De kristallen kunnen verwijderd worden door de wijn via een koffiefilterzakje in een karaf te gieten!
Met een snufje wijnsteen kun je geslagen eiwitten voor bijvoorbeeld meringue stabiliseren, voorkomen dat siropen gaan kristalliseren of groenten hun kleur verliezen bij het koken.

Achtergrond & Geschiedenis

Oorspronkelijk werd het in Midden-Afrika gewonnen uit tamarindes om te gebruiken als gezond voedselingrediënt. Rond de 16e eeuw vond dit zuur zijn weg via kolonisten uit Spanje en Portugal naar Mexico. Sindsdien is wijnsteenzuur veelvuldig aanwezig in een breed scala van Mexicaanse gerechten. Tegenwoordig is de Mexicaanse cultuur zo dol op het zuur dat het een van ‘s werelds grootste producenten en consumenten van wijnsteenzuur is geworden.
Margraff, Scheele en Berzelius hebben de chemische formule in de 18e eeuw ontdekt. Synthetisch geproduceerd wijnsteen komt voor in beide varianten, een zogenaamd racemisch mengsel.