Informatie Wijnsteenbakpoeder

Algemene informatie
Wijnsteenbakpoeder is samengesteld uit baking soda (natriumbicarbonaat) en wijnsteen. Het verschil met wijnsteenbakpoeder en bakpoeder is dat er voor bakpoeder wijnsteenzuur of een chemisch zuur wordt gebruikt. Wijnsteenbakpoeder is glutenvrij, in tegenstelling tot "gewoon" bakpoeder dat wel gluten bevat. Het is geur- en smaakloos en een mild rijsmiddel dat minder sterk rijst dan baking soda.

Toepassingen
1 theelepel wijnsteenbakpoeder is gelijk aan 1 theelepel bakpoeder of 1/3 theelepel baking soda.
Gebruik het als rijsmiddel in brood, gebak en desserts. Ideaal voor het maken van luchtige merengue.
Het dient droog, donker en koel bewaard te worden.

Achtergrond & Geschiedenis
Wijnsteen is een kaliumzout van wijnsteenzuur en wordt ook wel kaliumbitartraat of cream of tartar/crème de tartar genoemd. Het komt van nature voor in vruchten, voornamelijk in druiven en het wordt veel gebruikt in wijnvaten en wijnflessen om kristallisatie tegen te gaan. Zo kan wijnsteen onderdeel zijn van bezinksel (ook wel depot genoemd) in wijn.
Wijnsteen wordt onder andere gebruikt in wijnsteenbakpoeder, bij de bereiding van wijn, in de farmaceutische industrie, in tandpasta, bij metaaldraadtrekken, in vuurwerk, bij de bereiding van glas en bij de productie van mechanische uurwerken.

In de 18e eeuw hebben Margraff, Scheele en Berzelius de chemische formule van wijnsteen ontdekt.