

	FICHA TÉCNICA	Rev: 03
Código: FT – 053	ÁLCOOL DE CEREAIS	Pág: 1 / 1

Sinônimo: Álcool Hidratado de Cereais, Álcool Etílico 96 °GL de Cereais, Álcool de Cereais 92,8 °INPM.

Grupo químico: Álcool

Fórmula química: CH₃CH₂OH - Peso molecular: 46,07

ONU Nº: 1170 - Classe de risco: 3 - Nº de Risco: 33

CAS: 64-17-5

Aspecto: Líquido incolor, transparente, muito móvel e volátil, tem odor característico e sabor ardente. É inflamável e queima com chama azulada não fuliginosa; muito higroscópio. Produto muito inflamável.

Densidade 20 °C: 0,806 a 0,815 g/mL

Teor alcoólico (Gay-Lussac a 15 °C): Mín. 93 °GL

Teor alcoólico (% em peso a 20 °C): Mín. 92,8 °INPM

Solubilidade: Miscível em todas as proporções com a água, com contração de volume e elevação de temperatura; é também miscível no éter, benzeno, clorofórmio, glicerina, etc...

Dissolve as resinas, essências, ácidos minerais e orgânicos, álcalis e a maior parte dos sais halóides; dissolve muito pouco os óleos fixos com exceção do óleo de rícino, com o qual é miscível em todas as proporções.

Aplicações:

Para produção do álcool de cereais comercializado pela Quimidrol utiliza-se o milho ou sorgo granífero.

O álcool de cereais é um produto de alta pureza, odor agradável e pouco agressivo a pele humana, pode ser utilizado nos processos industriais onde necessita-se de um álcool de alta pureza e odor suave. Trata-se de um produto suave ao consumidor final, utiliza-se nos processos onde necessita-se de um álcool etílico a 96°GL de alta pureza e odor suave.

Elaborado por: Claudia S. Portantiolo Controle da Qualidade CRQ XIII 13400549 Data: 13/05/2020	Revisado por: Claudia S. Portantiolo Controle da Qualidade CRQ XIII 13400549 Data: 13/05/2020	Aprovado por: Marcio Bianchini Responsável Técnico CRQ XIII 09201506 Data: 13/05/2020
--	---	---