



Usos y aplicaciones

El ácido acético glacial se utiliza en productos alimenticios como acidulante y conservante para prevenir el crecimiento de bacterias y hongos. También se emplea en la acidulación de vinos y en la elaboración de masas fermentadas. Además, tiene aplicaciones en la industria química, textil y farmacéutica.

Propiedades y Ventajas

El ácido acético glacial es un ácido débil, pero puede ser muy efectivo en ciertas aplicaciones y es soluble en agua y otros solventes orgánicos. También tiene un punto de congelación bajo, lo que lo hace útil en aplicaciones a bajas temperaturas. Es estable en condiciones normales de almacenamiento y uso. Además, el ácido acético glacial tiene propiedades antimicrobianas que lo hacen útil en la conservación de alimentos y en la industria farmacéutica.

