

VI - ANTHOS

CORANTE

VI - Anthos é composto por extrato natural de película de uvas frescas não fermentadas, de elevado grau de solubilidade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO líquido

COR vermelho escuro a púrpura

AROMA frutado

APLICAÇÕES

Este produto é recomendado para conferir tonalidades vermelhas a violáceas a bebidas de baixo pH, e tonalidades violáceas a azuis no caso de bebidas de elevado pH.

São inúmeras as aplicações de **VI - Anthos** como corante natural de produtos alimentares: bebidas, gelados, preparados de fruta, geleias e compotas e outros produtos com baixo pH (<3,5).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANTOCIANINAS (%) 0,9 - 1,1

DENSIDADE (20 °C) 1,100 -1,200

INTENSIDADE CORANTE (%) 3,00 ± 0,1

POLIFENÓIS TOTAIS (%) > 8

pH 2,0 - 4,0

MATÉRIA SECA (%) 20 - 45

SO₂ (ppm/% antocianinas) < 1000

CHUMBO (mg/kg) < 2

ARSÊNIO (mg/kg) < 3

MERCÚRIO (mg/kg) < 1

CÁDMIO (mg/kg) < 1

CARACTERÍSTICAS

VI - Anthos é uma fonte muito concentrada de antocianinas, pigmentos solúveis em água responsáveis pela cor nas uvas, assim como responsáveis por uma significativa atividade antioxidante.

EMBALAGEM

Bidão de 25kg.

Contentor de 1150kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar ao abrigo da luz em local seco, fresco (preferencialmente a temperatura entre 8-10°C) e arejado.

Embalagem aberta: selar cuidadosamente e conservar o produto conforme acima indicado. Consumir rapidamente.

VI - ANTHOS

CORANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

É aconselhável efetuar ensaios prévios em laboratório para determinar a dose a utilizar.

i Não contém qualquer tipo de organismos geneticamente modificados (OGM), ou derivados destes.

i Autorizado na indústria alimentar segundo o Codex Alimentarius International e US FDA.

PROCEDIMENTO

O extrato de película de uva **VI - Anthos** é solúvel em água e álcool.

Pode ser adicionado diretamente ao produto alimentar através de boa homogeneização ou mistura.

Pode igualmente ser misturado com outros ingredientes.