

BONIFICADOR REF.^a AM

FORTIFICANTE E EDULCORANTE

O BONIFICADOR REF.^a AM é uma solução concentrada de açúcar invertido (glucose + frutose).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO líquido

COR *ruby*

AROMA fresco e frutado

PROVA doce com ligeira acidez

APLICAÇÕES

Utilizado em bebidas e alimentos diversos.

Em enologia:

— espumantes, aguardentes preparadas e licores.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDADE (20° C) 1,320 - 1,325

GRAU BAUMÉ (20° C) 34,00 - 35,00

pH 2,3 - 2,6

AÇÚCARES REDUTORES (g/L) 840 - 850

SO₂ E SULFITOS (mg/kg) abaixo do limite de quantificação <5

EMBALAGEM

Bidões de 30kg.

Contentores de 1300kg.

Cisternas ≥ 15T.

VALIDADE

2 anos armazenado em local fresco (não inferior a 8° C) e na embalagem original, sem abrir.

i Produto estabilizado por pasteurização.

i Podem precipitar os açúcares se o produto se mantiver, durante algum tempo, a temperaturas abaixo dos 8°C.