

FICHA TÉCNICA



CARAMELO REF.ª TM

CORANTE

Solução de açúcar caramelizado (E 150b).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO líquido (viscoso)

COR castanho escuro

AROMA característico

PROVA caramelo

APLICAÇÕES

Utilizado em bebidas e alimentos diversos: refrigerantes, cervejas e sidras.

Em enologia: licores, brandies e aguardentes preparadas.

FICHA TÉCNICA



CARAMELO REF.ª TM

CORANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

Proporção 1:10 no produto pretendido

PROCEDIMENTO

A aplicação do **Caramelo** necessita de alguns cuidados.

1 - Dissolver o **Caramelo** na proporção 1:10 no produto pretendido;

2 - Na preparação do lote, introduzir a mistura anterior na cuba com um *Venturi*, muito lentamente e em remontagem. A remontagem deverá ser mais longa em clima muito frio.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDADE (20°C) 1,340 - 1,370

pH 2,6 - 2,9

SULFITOS (mg/kg) 70 - 350

HMF (g/kg)
(HIDROXIMETILFURFURAL) < 15

EXTRATO SECO (g/kg) 650 - 810

CINZAS (g/kg) 5 - 8

PODER CORANTE
(A420/A520) 5,0 - 7,0

EMBALAGEM

Bidão de 30kg.

IBC de 1300kg.

VALIDADE

3 anos armazenado em local fresco (não inferior a 8°C), com bidão bem fechado.

i Produto estabilizado por pasteurização.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado (UE) n° 2019/934 e alterações.

i Autorizado na indústria alimentar segundo o regulamento (CE) 1333/2008.