FICHE TECHNIQUE

CARAMEL

E 150b

Caramel de sucre.
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n°606/2009.

Caractéristiques physiques

Aspect ..... liquide visqueux
Couleur ..... brun foncé

Analyses chimiques

Matière sèche ..... 68 %
Pouvoir colorant..... 19000 unités EBC
Absorbance à 610 nm(sol à 1 g/L)0,054 à 0,058
Densité à 20°C ..... 1 330 g/L

pH (50%) 5
Point isoélectrique..... < 2
Cendres sulfatées ..... ≤ 4 %

Emploi en œnologie

Préparation : réchauffer au bain marie pour une meilleure fluidification lors de l'incorporation.

Dose d'emploi : déterminée après essais préalables

Réglementation : Uniquement pour renforcer la couleur des vins de liqueur des v.l.q.p.r.d.

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO : 3 ans
- Emballage entamé bien refermé DLUO : 1 mois

Conditionnement

25 kg

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com