

## 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 %	pH (50%) ..... 5
Pouvoir colorant ..... 19000 unités EBC	Point isoélectrique ..... < 2
Absorbance à 610 nm(sol à 1 g/L) 0,054 à 0,058	Cendres sulfatées ..... ≤ 4 %
Densité à 20°C ..... 1 330 g/L	

### 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*