

# 食品级焦亚硫酸钾 食品添加食用漂白剂

产品名称	食品级焦亚硫酸钾 食品添加食用漂白剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	28.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:99 有效物质含量:营养强化剂
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

【外观】白色晶体粉末，略带硫磺味。作为抗氧化剂应用于葡萄酒的酿造中。【在果浆和葡萄酒中，它能】· 用作抗氧化剂，防止褐变现象，香气损失，苦味和青草味的产生。· 抑制氧化酶的作用。· 用作抑菌剂，防止和缓慢无益微生物的繁殖。· 可溶解葡萄细胞加速酚类物质和颜色的提取。【应用】葡萄酒应用：作为二氧化硫的衍生产品应用于葡萄酒和葡萄果浆。用于饮料工业：亚硫酸化的醋，蒸馏酒，啤酒，果汁，水果利口酒，糖浆用于食品工业：淀粉和面粉，，贝壳海鲜，干片水果，，果浆和果胶，烘烤食品（不包括面包），腌制品，蜜饯，糖。【用量】葡萄酒业在欧洲，根据Reg.(CE)N.606/2009标准，葡萄酒内人体可承受的二氧化硫含量不能超过· 红葡萄酒150毫克/升；· 白葡萄酒和桃红葡萄酒200毫克/升；· 汽酒185毫克/升· 其他汽酒235毫克/升有些会更严格，请参照当地法律。自酿建议SO2的总量100~150PPM，即每升酒用焦亚硫酸钾（偏重亚