增稠剂阿拉伯胶 阿拉伯胶

产品名称	增稠剂阿拉伯胶 阿拉伯胶
公司名称	天津万橡酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	主要有效成分:阿拉伯胶 级别:食品级 品牌:enartis
公司地址	河西区太湖路20号
联系电话	13612186890

产品详情

主要有效成分	阿拉伯胶	级别	食品级
品牌	enartis	有效物质含量	99（%）
产品规格	袋装	执行标准	国家标准
主要用途	增稠剂		

阿拉伯胶citrogum ® 固体(赛特安)

用于瓶装酒的胶质稳定剂

成分:

阿拉伯胶。

特征

外观：白-黄色粉末。

citrogum ® 固体（赛特安）的生产技术是esseco集团在阿拉伯胶领域内多年经验和技术的结晶。精挑细选的原料确保产品不含任何杂质，且钙含量非常低。citrogum ® 固体（赛特安）对装瓶前的过滤膜几乎没有堵塞，它可在最终过滤前添加，以保护和稳定葡萄酒，防止胶体沉淀。同时citrogum ® 固体（赛特安）可以改善口感，使葡萄酒更丰满。citrogum ® 固体（赛特安）高纯度和微生物的稳定性使其可以在准备葡萄酒装瓶前的任何阶段都可以添加。citrogum ® 固体（赛特安）可在水或葡萄酒中立即溶解，不会结块。citrogum ® 固体（赛特安）能够防止由于温度变化引起的蛋白质不稳定。citrogum ® 固体（赛特安）可形成保护性胶体，本身很稳定，可阻止非稳定胶体的凝结。因此citrogum ® 固体（赛特安）可防止澄清葡萄酒的胶体性浑浊和沉淀。当与amt plus

quality（偏酒石酸）结合使用时citrogum ® 固体（赛特安）的作用可以得到加强和延长。

应用

citrogum ® 固体（赛特安）用于成品酒的稳定性处理，防止浑浊，胶体沉淀和颜色不稳定。而且，它与葡萄酒中的胶体物质以自然状态结合，从而提高酒体平衡和感官特征，特别是香味圆润和丰满。建议在实验室进行品尝测试以确认最佳用量。

其他应用（1）食品用于制造糕点、面包、乳制品、巧克力、泡泡糖、香料等添加剂。（2）医药：混悬剂、稳定剂、润滑剂等糖衣片涂层。（3）化妆品的稳定剂、增粘剂、润肤剂。（4）印刷、胶印版面的保护去脏。（5）黏合剂（在邮票上用的湿粘合剂及其它胶粘剂的配制）；如纸盒胶、信封胶。（6）美术颜料（用于保持胶体性）如广告色、墨汁、墨水等。（7）其它（涂料、纤维工业、压敏复写纸、冶金及轻工业包装）。

用量

静酒：20克/百升用于防止沉淀。20-100克/百升或以上，获得更佳的口感效果。

使用说明

将citrogum ® 固体按1:5(20%)—1:10(10%)溶入水或葡萄酒中，使用泵循环彻底匀。制备好的溶液应当天使用完。如果是溶于水的，浓度不要超过20%。在装瓶前加入已澄清过滤的葡萄酒中。如果加入罐中，要注意搅拌均匀。如果用量高，在微滤后使用自动添加装置添加。

包装和储存

10千克/袋

密封保装：存放于干燥，通风，凉爽处；

开启包装：仔细密封，按上述要求存放；

产品符合ce1493/99之规定，被准许应用于葡萄酒的酿造。