

DDW

Карамельний колер в пивоварінні



Як правило, для виробництва пива використовується Клас III Карамельного колера. Пивні карамелі доступні в різних діапазонах інтенсивності кольорів, а також різних відтінків (від блідо-жовтого, червоного, до коричневого).

Карамельний колер - коштовний пивний інгредієнт, який вже понад століття, створює характер пива на всіх континентах. Карамель забезпечує колір, смак і консистенцію в пиві. Вона також має застосування у різноманітних суміжних продуктах, включаючи сидр, шенді, і безалкогольні солодкі напої. Карамель є найпоширенішим в світі фарбувальним інгредієнтом у харчових продуктах та напоях..



Кожна пивоварня може мати свій окремий спосіб застосування карамелі. Взагалі, пивовари додають карамель або на стадії кипіння сусла (якщо потрібні великі обсяги) або, врешті-решт, для того щоб стандартизувати колір, втрачений при пакетній обробці. Пивовари можуть внести корективи в остаточний колір пива, додаючи карамель під час процесу фільтрації. Карамель може бути додана для забезпечення консистенції кольорів готової продукції або націлювати на більш темний колір без значного додавання до калорій пива або гравітації..

Дозування пивної карамелі залежить від типу. Традиційно міститься 0,02% або більше, щоб додати кольору та деякий аромат. Деякі темні сорти пива, можуть вимагати більш високої дози карамелі. Lagers вимагають більш мінімальних кількостей карамелі для консистенції кольорів (як правило, 0,01%), ніж інші види. Перетворення пива типу Lagers до кольору пива Wock потребує додаткового 0,05-0,075%.

Переваги використання карамелі - окрім стабільності його як кольору пива - включають його легкість додавання в дозованих обсягах, її економічність порівняно з іншими кольоровими варіантами та унікальний смак. Карамель може бути використана для налаштування кінцевого кольору пива (або додавання його до візуальної подачі) без зміни характеру пива.



Міжнародні стандарти

Об'єднана комісія з оцінки харчових добавок (JECFA), Європейський Союз та Сполучені Штати Америки визнають чотири класи карамельної кольоровості Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) та Об'єднаної нації (ООН). Американська служба з контролю за продуктами та ліками (FDA) визначає колір карамелі як GRAS (загалом визнаний безпечним) 2. Ці органи влади визначають стандарти чистоти карамелі 3, а карамелі DDW відповідають цим стандартам.

Всі пивні карамелі в класі III; однак, не всі карамелі класу III стабільні у пиві.

Отже, DDW виконує тест на кожну партію своїх пивних карамель (300 серій) для забезпечення його стабільності в пиві.

Карамелі класу III, які не є пивними, дають в результаті помутніння напою..



¹JECFA Compendium of Foods Additive Specifications, 2006.

²United States Code of Federal Regulations CFR), Title 21, Section 172.1235.

³Food Chemicals Codex, Eighth Edition.

Специфікації пивного карамельного колера

Номер продукту	Інтенсивність кольору ¹	Колір EBC's ³	Індекс відтінку ⁴	Особливість
301	.108	29,800	5.5	Найпопулярніший колер карамельний в пивній промисловості світу
303	.130	34,000	5.5	Доступний у всьому світі
373	.150	45,000	5.4	загальне призначення темне
376	.151	41,000	5.5	загальне призначення темне
377	.055	15,000	5.5	низькі тверді речовини для прямого додавання
385	.175	38,000	5.3	темніший доступний
731	.0002	40	N/A	Пивний сироп для солодкості та запаху
733	.0003	100	N/A	

¹ Інтенсивність кольору= Темність= абсорбція 0,1% (в / о) розчину карамелі в деіонізованій воді, виміряна в клітині 1 см при довжині хвилі 610 нм

² Колір I.O.B. = Інститут Пивоваріння = Поглинання 0,1% (мас. / Об.) Розчину при 530 нм x 100 000

³ Колір EBC's = Європейська Конвенція з пивоваріння одиниці = Absorbance at 430 nm x dilution x 25 ⁴Hue Index = Redness = Log((ABS @ 510 nm)/(ABS @ 610 nm)) x 10