



APPLICATION
GUIDE

COLOUR

Harvested from Nature

*Натуральні кольорові
рішення
для
алкогольних напоїв*





Колір арамель є важливим джерелом смаку та кольору для спиртних напоїв та пивоварної промисловості. Духи та лікери містять компоненти, які є негативно зарядженими, і зазвичай містять кольори карамелі класу I, II та IV для колоїдної стійкості з таннінами. Найкраще додавати карамельний колір якнайближче до нанесення розливу, тому що це може призвести до посилення його розчинності у спирті. Яскраві карамельні кольори класу I є найбільш стійкими до високоякісних спиртних напоїв порівняно з іншими класами карамелі. Під час додавання карамельних фарб до спеціальних або ароматизованих спиртів найкраще працювати безпосередньо з вченими програми DDW, щоб вибрати карамельний колір, який не буде взаємодіяти з ароматизаторами.

Пиво, з іншого боку, вимагає кольору карамелі з сильним позитивним іонним зарядом, таким як кольори Caramel Colors класу III та кольорів карамелі класу I, щоб уникнути будь-якої реакції з білком.

Крім того, тверді сидери часто містять карамельний колір, щоб зменшити різницю між партіями. DDW пропонує запалені цукри, а також опції NaturBrown™ Apple і Pear, які є стабільними в твердих сидрах. Останні виготовляються з 100% концентратів фруктових соків.

КАРАМЕЛЬНИЙ КОЛЬОР В ПРОЦЕСІ ВИРОБНИЦТВА



При заварюванні, колір Caramel зазвичай додають або на стадії кип'ятіння сусла (якщо потрібні великі обсяги), або, врешті-решт, стандартизувати колір, втрачений під час пакетної обробки. Аль-пивовари можуть внести корективи в остаточний колір пива шляхом додавання карамелі до пива під час процесу фільтрації. Карамель може бути доданий для забезпечення консистенції кольорів готового продукту або для націлювання на більш темний колір без значного додавання до калорій або гравітації пива.

Дозування пивної карамелі залежить від типу. Традиційні альпи містять 0,02% або більше, щоб додати кольору та деякий аромат. Деякі темні пиво, включаючи деякі стаут та баки, можуть покладатися на вищі карамельні дози. Лагуни вимагають мінімальної кількості карамелі для консистенції кольорів (як правило, 0,01%), ніж інші види. Налаштування пива типу "лагер" до кольору пива "бока" вимагатиме додавання 0,05-0,075%.

Природні кольори для алкогольних напоїв

DDW пропонує натуральні кольори, а фарбована їжа поєднує в собі заміни синтетичних кольорів у напоях з низьким вмістом алкоголю, включаючи тверді лимонади, кулери для вина та змішувачі. Холодні чи заморожені умови зберігання та низький вміст алкоголю в цих продуктах захищають колір від деградації.



Аноціанінові кольори, виготовлені з рослин, такі як фіолетова морква, зазвичай демонструють більшу стабільність у 5% ABV над антоціанінами, отриманими з плодів. Вони забезпечують яскраво-рожево-червоний відтінок в залежності від типу антоціаніну та швидкості використання. Крім того, кармін може використовуватися для заміни FD & C Red # 40. Для жовтих відтінків DDW пропонує варіанти EmulsiTech™ бета-каротину, які демонструють підвищену стабільність до 5% ABV з додаванням вітаміну С у порівнянні з іншими варіантами каротиноїду.

DDW COLOURS FOR ALCOHOLIC BEVERAGES*

		SPECIFICATIONS		0.05%	0.1%	0.2%	0.5%	TYPICAL APPLICATIONS
CLASS I (E150a) & BURNT SUGAR	518	Color Intensity Hue Index % ABV Stable	0.006-0.010 7.5 80%					Whiskey, Hard Lemonade, Cordials
	520/	Color Intensity Hue Index % ABV Stable	0.054-0.062 7.0 80%					Cider, Whiskey
	547	Color Intensity Hue Index % ABV Stable	0.042-0.052 6.4 65%					Cordials, Dark Beer, Other Malt Beverages
	570	Color Intensity Hue Index % ABV Stable	0.042-0.046 7.02 80%					Bourbon, Whiskey
	Specialty 784	Color Intensity Hue Index % ABV Stable	0.070-0.085 6.05 65%					Whiskey, Tequila, Cordials
CLASS II (E150b)	192	Color Intensity Hue Index % ABV Stable	0.034-0.040 7.0 70%					Cognac, Brandy, Sherry, Cream Liqueurs
CLASS III (E150c)	301	Color Intensity Hue Index EBC (@430nm) IOB (@530nm) % ABV Stable	0.100-0.125 5.6 26,125-28,875 30,000-40,000 65%					Beer
	385	Color Intensity Hue Index EBC (@430nm) IOB (@530nm) % ABV Stable	0.174-0.178 5.26 36,000-40,000 46,000-50,000 65%					Beer
CLASS IV (E150d)	055	Color Intensity Hue Index % ABV Stable	0.250-0.265 4.2 65%					RTD Blended Drinks (e.g. Whiskey/Cola) <i>Low 4-Mel or single strength versions are also available</i>
	108	Color Intensity Hue Index % ABV Stable	0.106-0.111 4.6 75%					Spiced Rum, Tequila, Hard Rootbeer, Cream Liqueurs
	112	Color Intensity Hue Index % ABV Stable	0.100-0.120 4.55 50%					135 Brandy

DDW TECHNOLOGIES

Спеціальний темний палений цукор

DDW пропонує спеціальні варіанти темного випаленого цукру, які підходять для алкогольних напоїв. Вони забезпечують темно-червоно-коричневий колір, який в три рази темніший за традиційні кольорові карамельні кольори класу I, що дозволяє розробникам продуктів зменшувати витрати, знижуючи рівень споживання кольорів у їхньому спирті або лікері. Вони можуть замінити деякі кольорові карамельні одноквартирні класу IV.

Спеціальна особливість DDW Темноспалені цукрові рідини демонструють відмінну стійкість при швидкості використання 0,2% у спиртовій базі при 65% ABV і нижче. Вони також демонструють дуже високу стабільність у підкисленому спирті при pH 3,2 на 5, 15 і 45% алкоголю АБВ, а також у віскі зі стовбуром. В обох випадках ніякої туману не розвинулося і не було седиментації.



NaturBrown™ ІНГРЕДІЕНТИ ДЛЯ СИДЕРА

DDW's NaturBrown™ інгредієнти створюються за допомогою простого процесу приготування і стандартизовані для кольорів. Кожен з них надає неповторний аромат, послідовний колір, відтінки від світло-золотисто-коричневого до темно-червоно-коричневого кольорів. Вони можуть бути додані до алкоголю, такі як тверді сидери, щоб стандартизувати колір та зменшувати варіації від партії до партії. Варіанти, отримані за фрукти, включають яблуко та грушу. Ці інгредієнти не мають E-чисел і можуть бути позначені просто як "приготований [фруктовий] соковий концентрат".

Хоча стабільність в твердих сидр може варіюватися залежно від продукту або основи, варіанти NaturBrown™, як правило, стабільні до 60-75% ABV, і мають відмінну тепло, легкість та стабільність pH.



Кольори, наведені в цьому посібнику, є загальними уявленнями про природні кольори у застосуванні алкогольних напоїв. Кольори можуть відрізнятися залежно від застосування, системи, способу обробки, монітора комп'ютера та принтера. Щоб отримати рекомендації щодо вашого конкретного продукту, зв'яжіться з нами