

Кольори карамелі створюються за допомогою регульованого нагрівання карбогідратів з джерел, таких як кукурудза, пшениця та цукрова тростина, для отримання кольорових тіл. На відміну від спалених цукрів, карамельний колір використовується переважно для кольору з побічним смаком.

Кольори карамелі I класу (рівнини) створюються, використовуючи лише карамелізаційні реакції для отримання кольору. З іншого боку, клас II, III та IV Caramel Colours використовують карамелізацію, а також реакції буріння майора в комбінації з інгредієнтами, що містять азот та / або сірчистий харчовий продукт, для досягнення темних кольорів та збільшення стабільності продукту. Кольори карамелі мають відмінну стійкість до тепла та світла. Стійкість кислоти та солі залежить від класу карамелі, продукту та застосування.

Кольори карамелі DDW – мають сертифікат Kosher, Halal та не містять ГМО
CLASS I (E150a)

Кольори карамелі I класу, також відомий як "прості карамелі" або "спиртові карамелі", варіюються від жовтого до червоно-коричневого кольору і мають невеликий негативний колоїдний заряд. Хоча більшість кольорів карамельного кольору класу I стабільно перевищують рН 3,0, DDW пропонує вибрати карамелі з кислотною стійкістю до рН 2,8. Карамелі класу I не містять 4-MeI або сульфатів і мають найвищу стабільність у спирті в порівнянні з іншими класами карамелі. Доступні сертифіковані органічні сорти карамелі I класу.

CLASS II (E150b)

Класичні карамельні кольори II або "каустичні карамелі" створюються шляхом контрольованого нагрівання джерел вуглеводів у присутності сполук сульфату харчової форми. Відтінки можуть варіюватися від дуже жовтого до темно-червоно-коричневого кольору. Більшість із них стабільні вище рН 3,0. Клас II Кармальні кольори мають негативний колоїдний заряд і не містять 4-MeI. Деякі карамелі класу I та IV класу можуть замінити ці карамелі. Вони проявляють гарну стабільність у спирті та найчастіше використовуються в коньяці, хенесі, ромі та коньяці.

CLASS III (E150c)

Класичні карамельні кольори, також відомі як "карамелі амміаку" або "пивні карамелі", створюються шляхом контрольованого нагрівання вуглеводних джерел з харчовими амонієвими сполуками для одержання солідних тіл. Отриманий колір коливається від світло-коричневого до темно-червоно-коричневого. Класичні карамельні кольори III не містять сульфатів і мають позитивний колоїдний заряд у більшості продуктів харчування. Вони, як правило, стають пивоварними та сольовими, і роблять їх придатними для широкого кола смакових продуктів.

CLASS IV (E150d)

Клас IV "Карамельний колір" або "карамелі амміачного сульфату" є результатом контрольованого нагрівання вуглеводних інгредієнтів з харчовими амонієм і сульфатом. Отриманий колір коливається від світло-коричневого до глибокого чорно-коричневого кольору. Клас IV Карамелі демонструють сильний негативний заряд у широкому діапазоні рН, що робить їх найрізноманітнішими карамельними кольорами. Вони широко використовуються в індустрії безалкогольних напоїв завдяки низьким потребам дозування та їх відмінній кислотній стабільності. DDW пропонує сильну міцність, подвійну міцність та низькі кольори карамелі 4-MeI IV класу.



	Номер продукту	Рідина/ Порошок	Інтенсивність кольору*	Характеристика	PRIMARY APPLICATIONS
CLASS I	518	L	0.006-0.010	maybe used to reduce costs of natural yellows	напої, кондитерські вироби
	520	L	0.054-0.062	60% abv stable, Non-GM, red hue	алкогольні напої, карбонати, чай, молочні продукти, крупи, закуски
	525	L	0.030-0.035	70% abv stable, Non-GM, red hue	алкогольні напої, крупи, закуски, молочні продукти, кава
	547	L	0.042-0.052	beer stable	темне пиво
	570	L	0.040-0.048	70% abv stable, Non-GM, yellow hue	алкогольні напої, приготоване м'ясо / риба / птиця
	587	L	0.065-0.075	60% abv stable, specialty dark	алкогольні напої, кондитерські вироби, хлібобулочні вироби, супи, соуси, соуси
	626	P	0.075-0.095	red hue	миттєві напої, хлібобулочні вироби, морозильна / начинка, миттєві десерти,
	687	P	0.100-0.120	specialty dark	сухі супи, приправи, сухі випічки
	758	L	0.030-0.040	oil dispersible, Non-GM	кондитерські вироби, покриті солями, бульйон
	820	L	0.054-0.062	Certified Organic, Non-GM	алкогольні напої, чай, молочні продукти, крупи, закуски, замітники м'яса
	192	L	0.034-0.040	70% abv stable, Non-GM	Коньяк, хенесі
CLASS II	250	L	0.180-0.200	red hue	корм для домашніх тварин, приготоване м'ясо / риба / птиця, подрібнювач какао,
	270	L	0.180-0.200	salt stable, red hue	розчинник какао, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби
CLASS III	301	L	0.127-0.133	20% salt stable, red hue, beer stable	соєвий соус / рибний / устричний соус, перець, соус, супи, приготоване м'ясо / риба / птиця, крупи, закуски, корм для домашніх тварин__
	350	L	0.180-0.200	specialty dark, 20% salt stable, low viscosity	пиво, супи, соуси, соуси, бульйон
	373	L	0.127-0.133	beer stable, red hue	пиво, солодові / соєві напої
	376	L	0.140-0.160	salt stable, red hue	пиво, солодові / соєві напої
	377	L	0.048-0.065	beer stable, red hue	пиво, солодові / соєві напої
	385	L	0.165-0.185	darkest beer stable liquid	пиво
	642	P	0.270 - 0.310	red hue, powder	Сухі сухі випічки, сухі супи / приправи
	CLASS IV	034	L	0.239-0.247	Low 4-Mel, 50% abv stable
050		L	0.239-0.247	double-strength, 50% abv stable	
055		L	0.250-0.265	double-strength, 50% abv stable	
108		L	0.061-0.068	60% abv stable, single-strength, red hue	карбонати, алкогольні напої, чай / кава, молочні продукти
112		L	0.106-0.111	single-strength, 50% abv stable	карбонати, алкогольні напої, молочні продукти
135		L	0.190-0.210	single-strength	сухі випічки, миттєві десерти
170		L	0.085-0.115	single-strength, Non-GM	карбонати, соуси / перев'язувальні речовини
173		L	0.135-0.150	single-strength, Non-GM	карбонати, алкогольні напої
607		P	0.435-0.500	double-strength, powder	сухий суп / приправа, суха сосиска суміші, бульйон, ТВП

**Measured @610nm; 0.1% (w/v) solution, filtered*

This list is a compilation of DDW's most commonly used caramel colours. For additional products or information on which colour will work best in your application, please contact us.

