



DESTILLER

Wygenerowano dnia: 2025-04-25 20:50

CUKIER GRONOWY KRYSTALICZNY



Organiczny krystaliczny cukier winogronowy - Organiczny rektyfikowany stały skoncentrowany cukier z moszczu winogron* Reprezentuje kompleks cukrowy naturalnie występujący w moszczu winogronowym, składający się z glukozy (ok. 50%) i fruktozy (ok. 50%).

Słodycz

Połączenie dwóch krystalicznych cukrów (dekstrozy i fruktozy) pozwala uzyskać idealny profil słodczy, o sile słodzenia porównywalnej do sacharozy (POD = 100%)



DESTILLER

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak
ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00
www.destiller.pl

Kolor

Reakcja Maillarda – karmelizacja

Rozpuszczalność

Łatwo rozpuszczalny w wodzie

Moc przeciw zamarzaniu

Obniża temperaturę zamarzania

PAC = 1,9

Indeks glikemiczny (GI)

Średnio-niski (IG = 49)

Główne funkcje

Wysoka higroskopijność i działanie nawilżające

Poprawia strukturę i działa antykrystalizująco

Synergia pomiędzy właściwościami utrzymującymi wilgoć fruktozy i właściwościami redukującymi dekstrozy.

Połączona funkcja energetyczna pomiędzy dekstrozą (bezpośrednie źródło energii) i fruktozą (źródło energii o wolniejszym uwalnianiu)

1 kg produktu (objętość = 0,66 litra) wytwarza 0,5943 litra alkoholu → 1,68 kg produktu zwiększa 100 litrów wina o 1% zawartość alkoholu.

Zastosowanie we wtórnej fermentacji: aby zwiększyć zawartość 1 atm (~1 l CO₂/l) w 1 litrze wina, potrzebne są 4 g produktu.

* Produkt może być stosowany jako składnik organiczny w przemyśle spożywczym, jak wyraźnie wskazano w okólniku MIPAAF z dnia 6 czerwca 2012 r. (dotyczącym stosowania żywic jonowymiennych w rolnictwie ekologicznym), który stwierdza, że „organiczne produkty winiarskie (w tym rektyfikowane zagęszczone moszcze lub „cukier winogronowy”), wyprodukowane zgodnie z przepisami rozporządzeń 889/08 i 203/2012, jeżeli są wykorzystywane jako składniki w innych procesach, należy je uważać za produkty ekologiczne”.