

CARAMELS KN - KGS

Caramelo colorante al sulfito alcalino o al sulfito amónico

REFUERZO DEL COLOR DE ALCOHOLES Y APERITIVOS (ABV)

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **MARTIN VIALATTE** fabrica desde hace tiempo caramelos colorantes (E150) para uso enológico.
- ◆ Se obtienen a partir de azúcares (sacarosa o glucosa) mediante calefacción a temperaturas que varían de 150 a 170°C, y en presencia de ciertos aditivos (SO₂, sosa, potasa, amoníaco) según el tipo de caramelo que se desea obtener. Estos se clasifican en cuatro grupos, de propiedades técnicas distintas:
 - E150 a : clase I : caramelo colorante de sosa o potasa.
 - E150 b : clase II : caramelo colorante de sulfitos alcalinos.
 - E150 C : CLASE III : caramelo colorante de amoníaco.
 - E150 D : CLASE IV : caramelo colorante de sulfito de amonio.
- ◆ Los caramelos **MARTIN VIALATTE** son de las clases II i IV; se caracterizan por presentar una buena estabilidad en presencia de taninos, alcohol y en medio ácido.
- ◆ Por el contrario, son sensibles a las proteínas y floculan cuando estas se encuentran presentes (estos caramelos no pueden utilizarse en la industria cervecera).
- ◆ El uso de caramelos colorantes no está permitido en vinos, sólo en alcoholes, aperitivos a base de vino (ABV) y vinos licorosos (VL). Su función es reforzar el color. Según el matiz deseado, se podrá escoger entre KGS (matices pálidos) o KN (matices más oscuros).

MODO DE EMPLEO

- ◆ Pueden adicionarse justo antes del embotellado en los vinos VDN totalmente exentos de proteínas. Si el vino debe someterse a un tratamiento en frío, la secuencia a seguir será la siguiente: tratamiento con bentonita – adición del caramelo – tratamiento en frío – filtrado – embotellado. (Si no se han eliminado las proteínas del vino, puede haber una pérdida de color durante el transcurso del tratamiento en frío).
- ◆ En los aperitivos a base de vino, se aconseja tratar el producto después de adicionar todos los componentes, incluido el caramelo, el cual puede reaccionar con las otras sustancias. Puede realizarse una clarificación proteica después de la adición de caramelo; habrá una pérdida de color (aproximadamente en un 25%), pero después del encolado el caramelo permanecerá estable.
- ◆ En alcoholes, la adición de caramelo puede hacerse tanto antes como después de la reducción. Si el contenido en cobre del alcohol es elevado, existe el riesgo de precipitación junto con el caramelo.

CARAMELOS MARTIN VIALATTE		
Propiedades colorante KGS	caramelo colorante KN	caramelo colorante KGS
Aspecto	líquido	líquido
Clase	IV	II
Denominación	E150d	E150b
Densidad	1.25/1.27	1.25/1.27
Materia seca(p/p)	55%	55%
Poder colorante EBC	(para 1 litro) 23000 ± 1000	(para 1 litro) 23000 ± 1000
DO420	1000 ± 50	1000 ± 50
DO520	360 ± 20	180 ± 20
DO610	140 ± 5	60 ± 5
Matices	2.7 a 3.0 (matices oscuros)	5 a 6 (matices pálidos)
Características técnicas		
Solubilidad en agua	total	total
Solubilidad en alcohol	hasta 60%vol.	hasta 60%vol.
Estabilidad frente :		
los taninos	buena	buena
al medio ácido	buena	buena
de cara a las proteínas	mala a pH<4.5	mala a pH<4.5

Ejemplos de uso tabulados :

- 1º) - En dosis de 1 litro de caramelo KN por 10 hL (1000 L.), se aumenta la DO420 en +1 (1000/1000) la DO520 en +0.36 (360/1000)
- 2º) - Con el fin de evitar cualquier alteración organoléptica, el caramelo KGS debe utilizarse en dosis inferiores a 0.3 L/hL.

LEGISLACIÓN

- ◆ La utilización de los **CARAMELOS COLORANTES** no está autorizada sobre los vinos. Se puede utilizarlos solamente sobre los alcoholes, los aperitivos a base de vinos (ABV), y los vinos de licor (VDL).

PRESENTACIONES

- ◆ **KN** : 20 L - 1000 L.
- ◆ **KGS** : 20 L.

MARTIN VIALATTE ofrece una garantía de constancia de la cantidad global de color aportada por unidad (kg o l.) de caramelo.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase original lleno, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.