

Bio-Malzsirup



Organischer Malzsirup wird aus hochwertiger Maisstärke nach Verflüssigung, Verzuckerung, Entfärbung, Filtration und raffinierter Konzentration mit Maltose als Hauptbestandteil hergestellt. Maltosesirup hat eine geringe Feuchtigkeitsaufnahme und eine hohe Feuchtigkeitsretention, eine milde und mäßige Süße, eine gute Antikristallisation, Antioxydation, eine mäßige Viskosität, eine gute chemische Stabilität und einen niedrigen Gefrierpunkt.

Spezifikation

Komponenten	F42	F55
Fruktose	42	55
Glucose	52	40
Polysaccharid	6	4
Feste Materie	71	77
Aussehen	Flüssig, transparent ohne Verunreinigungen	

Farbe	Keine Farbe oder Hellgelb
Geschmack	Reiner süßer Geruch nach Glukose und Fruktose

Anwendungen

Bio-Malzsirup wird häufig in Süßigkeiten, Produkten für kalte Getränke, Milchprodukten, Bier, Gelee, Backwaren, Gewürzen, Enzymzubereitungen, Fertiggerichten, Fleischprodukten und anderen Branchen verwendet.

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

[Produktdetailseite anzeigen: Bio-Malzsirup](#)