

Sirop de malt biologique



Le sirop de malt biologique est fabriqué à partir d' amidon de maïs de haute qualité , après liquéfaction, saccharification, décoloration, filtration et concentration raffinée, le maltose étant le principal composant. Le sirop de maltose a une faible absorption d'humidité et une rétention d'humidité élevée, une douceur légère et modérée, une bonne anti-cristallisation, anti-oxydation, une viscosité modérée, une bonne stabilité chimique et un point de congélation bas.

spécification

Composants	F42	F55
Fructose	42	55
Glucose	52	40
polysaccharide	6	4
Matière solide	71	77
Apparence	Liquide, transparent sans impureté	

Couleur	Aucune couleur ou jaune clair
Saveur	Odeur douce et pure de glucose et de fructose

Applications

Le sirop de malt biologique est largement utilisé dans les bonbons, les boissons froides, les produits laitiers, la bière, la gelée, les pâtisseries, les condiments, les préparations enzymatiques, les plats cuisinés, les produits carnés et d'autres industries.

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Sirop de malt biologique](#)