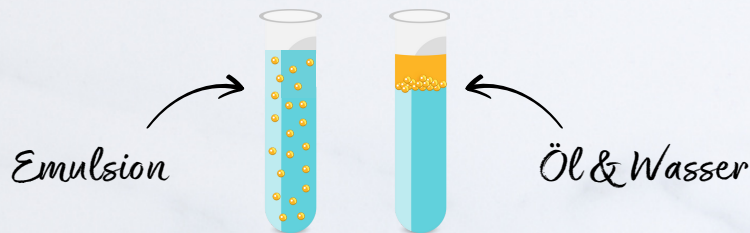


Emulsionen

DEFINITION

Eine Emulsion ist eine Mischung aus zwei oder mehreren Flüssigkeiten, die normalerweise nicht mischbar sind. In der Getränkeindustrie ist sie eine beliebte und kostengünstige Methode, um hochwertige Produkte zu imitieren. Emulsionen können Getränken zugesetzt werden, um sie zu trüben oder um ihnen eine authentische Farbe oder einen authentischen Geschmack zu verleihen.



ARTEN VON EMULSIONEN

Trübungsemulsion:

Sie sorgen für Trübungen in Grundstoffen und fertigen Getränken. Diese Emulsionen können auch verwendet werden, um dem Produkt funktionelle Inhaltsstoffe, wie fettlösliche Vitamine, hinzuzufügen.

Aroma-/Farbemulsion:

Sie sorgen für Trübung, Geschmack und/oder Farbe in Grundstoffen und Fertiggetränken.



ANWENDUNGSBEREICHE

Eine Getränkeemulsion ist eine Öl-in-Wasser-Emulsion, die in konzentrierter Form hergestellt und vor dem Verbrauch verdünnt wird. Sie kann in karbonisierten sowie nicht-karbonisierten Getränken verwendet werden.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN



Halal



Haltbarkeit: 12 Monate



Verpackung: 20 l Kanister oder Metallfass



*Je nach Kundenwunsch
können verschiedene Arten von
Emulsionen hergestellt werden*

**AUSTRIA
JUICE**

Emulsionen

ÜBERSICHT EMULSIONEN

Emulsion	Technische Beschreibung	Geschmack	Trübung (NTU) (1g/L)	Dosierung (g/L)	Farbe	Fertiggetränk Musternummer
181.004	Trübungsemulsion	leicht orangig	570	0,4 - 1	weiß	300.437-F02
181.019	Zitronen-Emulsion	Zitrone Limette	310	0,4 - 1,5	weiß	300.439-F03
181.029	Pfirsich-Emulsion	Pfirsich	250	1 - 1,5	orange	300.829-F03
181.041	Mango-Emulsion	Mango	160	1 - 1,7	orange	300.888-F02
181.045	Aprikose-Emulsion	Aprikose	353	1 - 1,3	braun	300.934-F01
181.046	Granatapfel-Emulsion	Granatapfel	214	1 - 2	rot	300.935-F01
181.047	Orange-Emulsion	Orange	587	0,9 - 1	orange	300.958-F01
181.053	Kiwi-Limette-Emulsion	Kiwi-Limette	560	0,9 - 0,95	grün	300.960-F01

MISCHANLEITUNG FÜR TRINKFERTIGE EMULSIONEN (12 °BX)

- 1 122,5 g Zucker in einem Teil Wasser auflösen
- 2 3,45 g Zitronensäure der Lösung begeben und vermischen
- 3 1 g Emulsion in die Lösung dazugeben
(die Menge der Emulsion kann entsprechend der empfohlenen Dosierung in der Tabelle geändert werden)
- 4 Füllen Sie die Lösung mit Wasser bis zu 1 Liter auf

Zutaten:

Zucker 122,5 g
Zitronensäure 3,45 g
Emulsion 1 g
Wasser bis zu 1 l

AUSTRIA
JUICE