Ficha Técnica

Jarabe de Alta Maltosa

El Jarabe es manufacturado por PROMAIZ S.A. en su planta de Isla de Maipo – Chile y es obtenido a través de la molienda húmeda del maíz, de la cual se obtiene una lechada de almidón, que es procesada a través de hidrólisis enzimática, refinación y evaporación del jarabe.

Información del producto (sensorial)

Aspecto	Líquido viscoso
Sabor	Ligeramente dulce
Olor	Inodoro
Color	Transparente

Especificaciones físico-químicas

	Mínimo	**Máximo**
% Sólidos	78,6	-
° Brix	80,0	-
° Be	41.5	42.5
Dextrosa Equivalente	40	50
Color, (Absorbancia, 600 nm – 450 nm)	-	2,0
pH	4,5	5,5
ppm SO2	-	150
Indice de Refracción 20 °C	1.4904	1.4955

Especificaciones microbiológicas

	Máximo
Recuento total, UFC/g	100
Hongos, UFC/g	10
Levaduras, UFC/g	10
Bacterias Acéticas y Lácticas, UFC/g	Ausencia
Coliformes NMP,UFC/g	Ausencia
E. Coli UFC/g	Ausencia
Salmonella, UFC/25g	Ausencia

Distribución de azúcares

	Mínimo	**Máximo**
% Dextrosa (DP1)	-	8,0
% Maltosa (DP2)	42,0	48,0
% Maltotriosa (DP3)	22,0	30,0
% Azúcares Superiores (DP4)	20,0	30,0

Avenida Senador Jaime Guzmán S/N paradero 7 Isla de Maipo - Chile
Fono: 229255455, www.promaiz.cl, email: contacto@promaiz.cl

Ficha Técnica

Jarabe de Alta Maltosa

Aplicaciones principales

- Adjunto para extracto de malta.

Funcionalidad

- Permite aumentar el nivel de maltosa en el extracto de malta.

Presentación del producto

- Granel.

Vida útil

- 1 mes.

Almacenaje

- Estanque de acopio calefaccionado.

La información indicada en esta ficha muestra las posibilidades técnicas de uso, no implicando garantía de resultado si no es aplicado correctamente. PROMAIZ S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Avenida Senador Jaime Guzmán S/N paradero 7 Isla de Maipo - Chile
Fono: 229255455, www.promaiz.cl, email: contacto@promaiz.cl