

# Glucowheat Bio Bio Glukosesirup

Das zuverlässige maßgeschneiderte Bio-Produkt für Ihre Anwendung



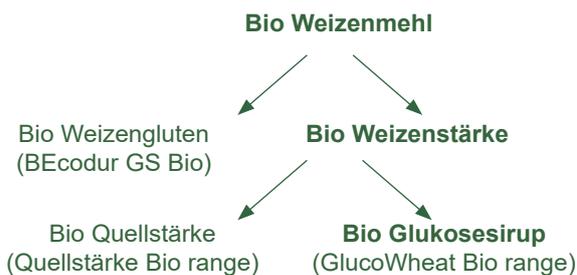
**Glucowheat Bio** ist ein organischer Glukosesirup auf Weizenbasis. Ein verfeinertes, demineralisiertes, konzentriertes organisches Produkt, das durch die kontrollierte partielle Hydrolyse von Stärke durch einen enzymatischen Prozess erhalten wird.

Blattmann produziert Glukosesirup in höchster Qualität mit verschiedenen DE-Werten, Zucker-zusammensetzungen und Trockensubstanzen. Jeder Typ hat unterschiedliche Eigenschaften, die für verschiedene Anwendungen in der Lebensmittelindustrie geeignet sind.

## Eigenschaften

- DE-Werte von 30, 45, 60, 95
- Große Auswahl an Trockensubstanzen
- Transparentes Produkt
- Neutraler Geschmack
- Sirup (auch in Pulverform erhältlich)
- Dinkel-Glukosesirup ebenfalls erhältlich
- GMO- und Glutenfrei
- Erhältlich in loser Form, 300 kg Fässer, 900 kg oder 1.400 kg IBC

## Blattmann – Bio Glukoseproduktion



## Funktionelle Eigenschaften

Ein Sirup mit niedrigem DE liefert die folgenden Eigenschaften: Körper, Kohäsion, Schaumstabilität, Viskosität und Verhinderung der Kristallisation von Saccharose.

Ein Hoch-DE-Sirup liefert das Folgende: Bräunung, Gärfähigkeit, verbesserter Geschmack, Gefrierpunkterniedrigung, Erhöhung des osmotischen Drucks und der Süße.

## Vielfalt und Zuverlässigkeit

Blattmanns Glukoseprodukte bieten viele alternative funktionelle Eigenschaften sowie wirtschaftliche Vorteile als Zucker. Dies sind außergewöhnliche Mehrzweck-Süßstoffe, und sind weit verbreitet in der Lebensmittelverarbeitung. Sie sind ein wichtiger Bestandteil in Süßwaren, Erfrischungsgetränken, Konfitüren, Milchprodukte und Eiscremes, Saucen sowie in pharmazeutischen und industriellen Prozessen

Eigenschaften oder funktionelle Verwendung	Art des Sirups			
	30DE	45DE	60DE	95DE
Bräunungsreaktion	←	←	←	→
Bodygeber	←	←	←	→
Kohäsion	←	←	←	→
Gefrierpunkterniedrigung	←	←	←	→
Gärfähigkeit	←	←	←	→
Hygroskopizität	←	←	←	→
Feuchtigkeitsaufnahme	←	←	←	→
Schaumstabilisator	←	←	←	→
Verhinderung der Kristallisation	←	←	←	→
Süße	←	←	←	→
Viskosität	←	←	←	→

# Bio Glukosesirup

Produkt*	Glucowheat 30/72 Bio	Glucowheat 30/79 Bio	Glucowheat 45/78 Bio	Glucowheat 45/80 Bio	Glucowheat 60/79 Bio	Glucowheat 95/70 Bio	
Nr.	11530	11538	11543	11544	11560	11589**	
Trockensubstanz (%)	70.5 - 72.8	78.1 - 79.6	76.7 - 78.7	79.4 - 81.4	78.0 - 80.0	70.0 - 73.0	
°Brix bei 20°C	73.9 - 75.9	81.6 - 83.2	79.0 - 81.0	81.8 - 83.8	79.0 - 81.0	73.9 - 75.9	
DE-Wert Lane-Eynon	28.0 - 33.0	28.0 - 33.0	38.0 - 50.0	38.0 - 50.0	55.0 - 65.0	90.0 - 99.0	
pH 20% in KCL	3.5 - 5.5						
Hydrolyse	enzymatisch						
Zuckerspektrum HPLC in TS (%)	Art	DE 30	DE 30	DE 45 HMS	DE 45 HMS	DE 60 HDMS	DE 95 HDS
	Dx (Glukose)	0.0 - 6.0	0.0 - 6.0	0.0 - 6.0	0.0 - 6.0	25.0 - 35.0	90.0 - 99.0
	DP2 (Maltose)	8.0 - 15.0	8.0 - 15.0	45.0 - 53.0	45.0 - 53.0	35.0 - 45.0	3.0 - 6.0
	DP3 (Maltotriose)	12.0 - 20.0	12.0 - 20.0	15.0 - 25.0	15.0 - 25.0	0.0 - 10.0	-

\*Kundenspezifische Parameter sind ebenfalls verfügbar

\*\* 11589: Nur lose Lieferung. Muss bei 50-60 °C gelagert werden, um eine Kristallisation zu vermeiden



## MÜSLIRIEGEL ODER GRANOLA

- Feuchtigkeitskontrolle
- Bräunungssteuerung
- Textur-Management
- Verbessert die Haftung



## GETRÄNKE

- Verbesserung von Körper und Mundgefühl
- Fermentationshilfe (keine Deklaration erforderlich)



## SÜSSWAREN

- Kristallisationskontrolle
- Süße-Management
- Bräunungssteuerung



## MOLKEREI & EISCREME

- Verbesserung des Mundgefühls
- Kontrolle des Gefrierpunktes und des Schmelzverhaltens
- Schaumstabilisator

