



“DIACETYL-8000”

INTRODUCCIÓN

EL “DIACETYL-8000” ES UN SABORIZANTE NATURAL OBTENIDO POR FERMENTACIÓN, CUYA CARACTERÍSTICA ES LA DE PROPORCIONAR EL SABOR DE LA GRASA BUTIRICA A LOS PRODUCTOS DONDE SE INCORPORA.

PROPIEDADES

EL DIACETYL ES UN LIQUIDO AMARILLO VERDOSO, CON OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DE GRASA BUTIRICA SOLUBLE EN AGUA Y MISCIBLE CON GRASA VEGETAL.

USOS:

LA APLICACIÓN DEL DIACETYL EN LOS DERIVADOS LACTEOS: ES BASTANTE AMPLIA, SOBRE TODO EN AQUELLOS PRODUCTOS DONDE POR SUS CARACTERÍSTICAS ADOLESCEN DEL SABOR QUE PROPORCIONA LA GRASA BUTIRICA, A CONTINUACIÓN LE PROPORCIONAMOS ALGUNAS SUGERENCIAS DE USO. LAS DOSIS RECOMENDADAS VAN EN FUNCION DEL SABOR DESEADO.

CREMA:

EN ESTE PRODUCTO SE RECOMIENDA USAR EL DIACETIL A DOSIS DE 50 A 70 ML. POR CADA 400 KGS. DE PRODUCTO Y LA INCORPORACIÓN DEL MISMO SUGERIMOS SE LLEVE A CABO POSTERIOR A LA HOMOGENEIZACIÓN DE LA MISMA O EN SU DEFECTO DESPUÉS DE LA PASTEURIZACIÓN.

MANTEQUILLA Y/O MARGARINA:

LA DOSIS A UTILIZAR SERA EN FUNCION DEL SABOR FINAL DESEADO, PERO EN TERMINOS GENERALES, SUGERIMOS UTILIZAR DE 50 A 70 ML. POR CADA 400 KG. DE PRODUCTO. INCORPORÁNDOLO EN LA BATIDORA POSTERIOR AL ULTIMO LAVADO DEL PRODUCTO..

QUESOS:

ALGUNAS VARIEDADES DE QUESO POR SU COMPOSICION TIENE DEFICIENCIAS EN SU SABOR, ESTO ES DEBIDO A LA FALTA DE GRASA BUTIRICA, EL DIACETYL PERMITE SUFRAGAR ESTE PROBLEMA INCORPORÁNDOLO A DISIS DE 0.1 ml/L DE LECHE PREVIO A LA CUAJADA DE LA MISMA.

PRESENTACIÓN:

GARRAFA DE 20 KG. Y TAMBOR DE 200 KGS.

ALMACENAMIENTO:

RECOMENDAMOS PARA MANTENER LA ACTIVIDAD DE NUESTRO PRODUCTO SE ALMACENE EN UN LUGAR FRESCO.

- PARA TODA INFORMACION ADICIONAL CONSULTEENOS.

