

# CARAMEL KN-KGS

**Caramel colorant aux sulfites alcalins ou au sulfite d'ammonium**

**RENFORCENT LA COULEUR DES ALCOOLS OU APERITIFS (ABV)**

## CARACTERISTIQUES

- ♦ MARTIN VIALATTE fabrique depuis de nombreuses années des caramels colorants (E150) destinés à l'oenologie.
- ♦ Ils sont obtenus par chauffage de sucres (saccharose ou glucose) à des températures variant de 150°C à 170°C en présence de certains aditifs (SO<sub>2</sub>, soude, potasse, ammoniacale) dont la nature détermine le type de caramels. Ces derniers se répartissent en quatre classes de propriétés techniques différentes :
  - E 150 a : classe I : caramel colorant à la soude ou la potasse
  - E 150 b : classe II : caramel colorant aux sulfites alcalins
  - E 150 c : classe III : caramel colorant à l'ammoniacale
  - E 150 d : classe IV : caramel colorant au sulfite d'ammonium.
- ♦ Les caramels MARTIN VIALATTE sont de classe II et IV ; ils se caractérisent par leur très bonne stabilité en présence de tanins, d'alcool et en milieu acide. En revanche, ils sont sensibles aux protéines et flocculent en leur présence (utilisation exclue sur les bières).
- ♦ Ils sont destinés à renforcer la couleur. Suivant la nuance désirée, on choisira KGS, (nuance plus jaune) ou KN (nuance plus brune).

## MODE D'EMPLOI

- ♦ Ils peuvent être ajoutés juste avant embouteillage sur des VDN vraiment exempts de protéines. Si le vin doit être traité au froid, l'ordre des opérations sera le suivant : traitement à la bentonite/addition de caramel/traitement au froid/filtration/embouteillage. (Si le vin n'a pas été déprotéinisé, il peut y avoir une perte de couleur au cours du passage au froid).
- ♦ Sur les apéritifs à base de vin, il est conseillé de traiter le produit après addition de tous les composants y compris le caramel, ce dernier pouvant réagir avec les autres composants. On peut faire un collage protéique après addition de caramel, il y aura perte de couleur (prévoir environ 1/4 de couleur en plus) mais après collage le caramel restera stable.
- ♦ Sur les alcools, l'addition de caramel peut être faite avant ou après réduction. Si l'alcool contient des doses élevées de cuivre, il risque de précipiter avec le caramel.

<b>Caramels MARTIN VIALATTE</b>		
Propriétés	Caramel colorant KN	Caramel colorant KGS
Aspect	Liquide	Liquide
Classe	IV	II
Dénomination	E 150 d	E 150 b
Densité	1,25/1,27	1,25/1,27
Matière sèche (p/p)	55 %	55 %
Pouvoir colorant EBC	(pour 1 litre) 23000 ± 1000	(pour 1 L) 23000 ± 1000
DO420	1000 ± 50	1000 ± 50
DO520	360 ± 20	180 ± 20
DO610	140 ± 5	60 ± 5
Teintes	2,7 à 3,0 (nuance brune)	5 à 6 (nuance jaune)
Caractéristiques techniques		
solubilité dans l'eau dans l'alcool	Totale jusqu'à 60 % vol	Totale jusqu'à 65 % vol
stabilité aux tanins	Bonne	Bonne
en sol acide	Bonne	Bonne
vis à vis des protéines	mauvaise à pH < 4,5	mauvaise à pH < 4,5

#### **Exemples d'utilisation du tableau :**

- 1) A la dose de 1 L de caramel KN pour 10 hL (1000 L), on augmente la DO420 de + 1 (1000/1000) - la DO520 de + 0,36 (360/1000)
- 2) Afin d'éviter toute incidence organoleptique, le Caramel KGS doit être utilisé à une dose inférieure à 0,3 L/hL.

#### **LEGISLATION**

- ◆ Les caramels colorants ne sont plus autorisés sur les vins, mais seulement sur les alcools, les apéritifs à base de vin (ABV) et les vins de liqueur (VDL).

#### **CONDITIONNEMENT**

- ◆ **KN** : bidon de 20 L - 1000 L
  - ◆ **KGS** : bidon de 20 L
- MARTIN VIALATTE offre une garantie de constance de la quantité globale de couleur apportée par unité (kg ou L) de caramel.

#### **CONDITIONS DE CONSERVATION**

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.