

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

- COMPOSICIÓN QUÍMICA : Azúcar Invertida
- ASPECTO : Líquido Viscoso
- COLOR : Pardo Oscuro
- SABOR : Característico
- OLOR : Característico
- SOLIDOS TOTALES  
EXPRESADOS EN GRADOS BRIX : 70 - 75
- pH al 50% : 5,0 - 7,0
- AZUCARES REDUCTORES : 55 - 65%
- PERIODO DE VIGENCIA : 6 meses
- CONDICIONES DE ALMACENAJE : Temperatura: 5 - 35°C  
Humedad Relativa: 27 – 100%
- APLICACIONES : Producto que sustituye el azúcar con la ventaja de acelerar el proceso de fermentación; además tiene un poder edulcorante mayor por lo que se agrega un 20% menos. También le da un poder de humectación, similar al de la glucosa; pero con las ventajas antes mencionadas.
- DOSIFICACION : Sustituir como mínimo el 15%.
- ENVASE : Cilindros Plástico x 250 Kg o IBC x 1,000 Kg.

**INDUSTRIA PERUANA**

Versión: 04  
Año: 2014