

**Calcic (chlorid kalcia), Texturas Ferran Adriá, E
509, 600g**



Pro tvorbu kuliček, vysoká rozpustnost ve vodě, poměrně vysoká koncentrace vápníku – dobré tvarovací schopnosti.

~~676,00 Kč~~ **676,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 676,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Wapósvápenatá súl se běžně používá v potravinářském průmyslu, např. při výrobě sýrů. Calcic je nezbytný při reakci s ALGINem, který ovlivňuje tvorbu kuliček. Calcic je ideální reakční partner, protože jeho vysoká rozpustnost ve vodě, poměrně vysoká koncentrace vápníku a tím i velké schopnosti tvarování kuliček velmi napomáhají výsledku.

Vlastnosti: Granulát. Velmi dobře rozpustný ve vodě. Velká vodní jímavost.

Složky: aditiva tvrdidla: 94-97% chlorid vápenatý E509, chlorid draselný E508, súl. Calcic poskytuje správné množství vápníku pro reakci s alginem. V základním sferonizaci je do sférické lázně vložena inverzní sferalizace do přípravku pro kouli. Rozpusťte se sněhem v kapalině. Doporučené množství pro kulové lázně: 5-10 g na litr. Skladujte na chladném, suchém místě.
