

Ароматизаторы в производстве газированных напитков, ароматизированных вод и пивных напитков

Для газированных и негазированных безалкогольных напитков:

<i>Наименование</i>	<i>Дозировка, г/кг</i>
Кола-апельсин-ваниль эмульсия с красителем	1,5-2,0
Кола (пепси) эмульсия с красителем	1,5-2,0
Кола (кока) эмульсия с красителем	1,5-2,0
Байкал	1,5-2,0
Кола-кофе эмульсия с красителем	1,5-2,0
Тархун эмульсия с красителем	2,0-3,0
Дюшес	1,0-1,2
Бубльгум	1,0-1,2
Лимонад	1,0-1,2
Пина Колада	0,8-1,2
Шампанское	0,5-1,2
Блю кюрасао эмульсия с красителем	0,5-1,0
Фруктовый микс/ Тутти-фрутти	1,0-1,2
Меринда эмульсия с красителем	1,2-1,5
Фанта эмульсия с красителем	1,2-1,5
Лимон (7 UP)	1,2-1,5
Тамаринд эмульсия с красителем	2,0-2,5
Черная смородина-лайм	
Черная смородина	0,5
Лайм-лимон эмульсия	1,8
Мохито	
Лайм-лимон эмульсия	1,8
Мята	0,1
Лайм-лимон-огурец	
Лайм-лимон эмульсия	1,8
Огурец	0,5
Яблоко-эхинацея	
Яблоко-эхинацея Фруктовая часть	1,0
Яблоко-эхинацея	0,15
Травяная часть	
Красная смородина	1,0-1,2
Крыжовник	1,2-1,5
Клубника	1,0-1,5
Черная смородина	1,0-1,2

Для алкогольных напитков, бирмиксов, пива и пивных напитков

Наименование	Дозировка, г/кг
Клубника	1,0-1,5
Банан	1,5-1,7
Малина	1,0-1,2
Зеленое яблоко	1,0-1,5
Маракуйя	1,0-1,5
Лайм	1,0-1,5
Лимон	1,0 -1,2
Пиво темное	0,1-1,5
Пиво (порошок)	1,0-4,0
Клюква	0,8-1,2
Вишня	0,8-1,5
Черника	0,8-1,2
Коньяк	0,3-1,5
Грецкий орех	0,5-1,0
Персик	1,0-1,5
Дыня	1,0-1,5

Дозировки являются ориентировочными. В каждом конкретном случае выбор ароматизатора и определение оптимальных дозировок должны устанавливаться с учетом особенностей рецептуры, качества сырья, технологии производства, желаемой насыщенности в готовом продукте.

Кроме позиций, представленных в таблице, можем предложить другие варианты, применяемые в производстве напитков