

ТЕХНИЧЕСКИ ЛИСТ (TDS)

Тъмна тръстикова меласа / Меласа тип В

Доставчик: ОТТО – АА LTD

ЕИК / ДДС №: BG205832608

Адрес: с. Каменар, Община Варна, ул. „Цар Симеон I“ №50А, България

Телефон: +359 894 384 636

Имейл: contact@melasa.bg

Описание на продукта

Тъмната тръстикова меласа, известна още като **меласа тип В**, представлява гъст, тъмнокафяв сироп, получен при преработката на захарна тръстика. Продуктът се характеризира с добро съдържание на захари, висока плътност и добра технологична приложимост във фуражната индустрия и в различни производствени процеси. По сертификата продуктът е описан като **cane molasses**, с външен вид **гъст сироп**, цвят **тъмнокафяв** и характерен мирис, без странична миризма.

Основни характеристики

Този тип меласа се отличава с:

- тъмнокафяв цвят
- гъста, но технологично удобна консистенция
- високо съдържание на общи захари
- добра течливост спрямо по-силно концентрирани blackstrap меласи
- подходящ профил за влагане във фуражни смеси и технологични приложения

Типични физико-химични показатели

Показател	Стойност
Външен вид	Гъст сироп
Цвят	Тъмнокафяв
Мирис	Характерен, без странична миризма
Сухо вещество	74.20 ± 2.00 %
Общо захари, изчислени като захароза	52.84 ± 2.00 %
Редуциращи захари	1.79 %
Проводимостна пепел	11.95 %
pH	6.8
Относителна плътност при 20°C	1.3824 g/ml
Вискозитет при 20°C	2265 cP

Данните са на база сертификат за анализ и протокол от изпитване.

Приложение

Меласата тип В е подходяща за:

- фуражни смеси за животни
- TMR и течни фуражни компоненти
- гранулиране и пелетиране
- технологични процеси, при които се търси източник на захари и добра свързваща способност

Предимства на продукта

- добра енергийна стойност
- удобна за дозиране и смесване
- по-лесна работа в сравнение с по-тежки и силно вискозни меласи
- подходяща за промишлена и земеделска употреба

Съхранение

Да се съхранява в чисти, сухи и подходящи съдове, защитени от пряка слънчева светлина и екстремни температури. Препоръчва се продуктът да се разбърква или хомогенизира преди употреба при по-дълго съхранение.

Важно уточнение

Посочените стойности са ориентировъчни и могат да варират в зависимост от партидата, произхода и производствения сезон. За конкретна доставка следва да се използва актуален сертификат за анализ.