



FERMENTOS PROTECTORES QUE PROPORCIONAN ACCIÓN DIRECTA CONTRA MICROORGANISMOS PATÓGENOS, ADEMÁS DE UN CONTROL DE DEFECTOS COMERCIALES EN MATRICES ALIMENTARIAS VARIADAS.



GMO's free



Allergen free



Clean Label



Vegan



Halal



Kosher

BENEFICIOS DE USAR BIAMEX:

- ✓ Mejorar y **alargar la vida útil** de los alimentos (más días y mejor estado).
- ✓ **Seguridad alimentaria** frente a patógenos: *Listeria*, enterobacterias y *Salmonella*, mohos y levaduras, esporógenos (*Clostridium* y *Bacillus*).
- ✓ **Evitar problemas comerciales**: gas, sinéresis, color, olor, etc. provocados por LAB heterofermentativas.
- ✓ **Mejorar vida útil secundaria** del producto (post-apertura)
- ✓ **Retirada/reducción de aditivos** químicos (sorbato, nitritos, sulfitos, lactato, acetato, etc.)
- ✓ **Reducción de tratamientos** (temperatura, HPP, acidificación).
- ✓ Obtención de una **organoléptica más natural**.
- ✓ **Mejorar la imagen de tu compañía** con productos de mejor calidad.
- ✓ **Mayor rentabilidad** debido a un menor número de devoluciones de clientes (tu inversión tiene retorno).
- ✓ Posibilidad de **llegar a geografías más lejanas** con un etiquetado natural.

GAMA DE PRODUCTOS

Biamex Cs

Eficaz contra bacterias heterofermentativas y patógenos en general.

Biamex Fs

Para problemas graves con enterobacterias. Contiene (E-262ii).

Biamex Export

Especialista en combatir *Listeria monocytogenes*.

Biamex SP

Eficaz en matrices variadas contra bact. G+, aerobios y anaerobios.

Biamex SP-L

Variación del anterior para hacerlo más miscible en lácteos.

Biamex YM

Producto especializado en combatir mohos y levaduras.

Biamex Global

Acción de amplio espectro sumando sinergias de los anteriores.

Biamex NC

Sustitución de nitrificantes (color y protección).

Biamex 150

Eficaz contra anaerobios y esporógenos.