



MADURAR UN ALIMENTO CON UN CULTIVO STARTER SIGNIFICA LLEGAR A STANDARDIZAR TU ALIMENTO, CON UNA FABRICACIÓN MÁS RENTABLE Y MAYOR SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA Y COMERCIAL. TENEMOS UNA AMPLIA GAMA Y LAS ÚLTIMAS INNOVACIONES.



GMO's free



Allergen free



Clean Label



Vegan



Halal



Kosher

BENEFICIOS DE USAR FERMITRAT:

- ✓ Mayor **seguridad** microbiológica.
- ✓ Mejor **organoléptica** (buen bouquet).
- ✓ Mejor **textura y mordida**.
- ✓ **Lotes homogéneos y estables** en el tiempo.
- ✓ Mayor rotación de stock y **rentabilidad** de fabricación.
- ✓ **Mejorar la imagen de tu compañía** con productos de mejor calidad.
- ✓ Estar a la vanguardia de las **últimas innovaciones** en fermentación.
- ✓ Posibilidad de usar en cualquier matriz (**todos los alimentos**)

GAMA DE PRODUCTOS - Más de 20 starters a medida

Fermitrat S1-SF / F

Produce la bajada más rápida de PH.

Fermitrat S1

Produce una bajada rápida de PH con color/sabor potenciado.

Fermitrat S2

Produce una bajada media del PH con color/sabor potenciado.

Fermitrat S3

Produce una bajada suave del PH con color/sabor casero.

Fermitrat S4

Produce una bajada más suave del PH con color/sabor casero.

Fermitrat X/ N

Para estabilidad de color y sabores caseros por regiones.

Fermitrat F10

Con poder bioprotector, proporciona estabilidad de color.

Fermitrat color/ RT

Para fijación de color sin la necesidad de adición de nitritos.

Fermitrat L

Textura, color y sabor semejante a la obtenida con sulfitos.

Fermitrat Flora

Baño de superficie para moho estable, corto y blanco. Mejor sabor.