



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



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 <i>Listeria monocytogenes</i> .
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.