

AROMAS NATURALES

Protectores basados en fermentación para seguridad y vida útil de los alimentos.



INGREDIENTES
BIOTECNOLÓGICOS



ETIQUETA
LIMPIA



LIBRE DE
OMG



LIBRE
ALÉRGICOS

Beneficios:



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Listeria, Salmonella, Clostridium, E.coli, mohos y levaduras.



MEJORA VIDA ÚTIL

Evitar degradación del color y sabor, gas, oxidación y exudado.



REDUCCIÓN / RETIRADA ADITIVOS

Nitritos, sorbato, sulfitos, ácido láctico etc



OPTIMIZACIÓN DE TRATAMIENTO

Para una organoléptica más casera

Gama de productos:

Safemix Export	Especialista en control de Listeria monocytogenes.
Biamex Aroma SP	Eficaz en múltiples matrices contra bacterias G+, aerobias y anaerobias.
Biamex Aroma YM	Especializado en el control de mohos y levaduras.
Safemix 150	Eficaz frente a anaerobios y bacterias esporógenas.
Biamex AR Global 2	Amplio espectro con acción sinérgica combinada.
Safemix Vegan	Control de mohos, levaduras y anaerobios en productos tratados térmicamente.
Biamex Aroma FP	Extiende la vida útil en productos frescos; apto para dosis elevadas.
Safemix LS2	Protección integral frente a Listeria, enterobacterias, mohos y levaduras.
Safemix FS _c	Acción antimicrobiana completa como sustituto de vinagre fermentado.

