

FERMENTOS PROTECTORES

Cultivos bioprotectores para mejorar la seguridad y vida útil de los alimentos.



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:

Fermitrat Export	Especialista en control de Listeria monocytogenes.
Biamex SP (L)	Eficaz en múltiples matrices contra bacterias G+, aerobias y anaerobias.
Biamex YM	Especializado en el control de mohos y levaduras.
Biamex 150	Eficaz frente a anaerobios y bacterias esporógenas.
Biamex Global 2	Amplio espectro con acción sinérgica combinada.
Biamex NC	Sustituto de nitrificantes para color y protección.
Fermitrat FS	Para problemas severos con enterobacterias (contiene E-262ii).
Biamex Vegan	Control de mohos, levaduras y anaerobios en productos tratados térmicamente.
Biamex FP	Extiende la vida útil en productos frescos; apto para dosis elevadas.
Biamex Q	Protección integral frente a Listeria, enterobacterias, mohos y levaduras.
Biamex 76	Tecnología para generación de color y control de enterobacterias.

