

STARTERS DE MADURACIÓN

Fermentos de maduración para obtener fabricaciones más rentables y mayor seguridad microbiológica.



Beneficios:



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Mejor control microbiológico del alimento.



MEJORA ORGANOLÉPTICA

Buen bouquet. Mejor textura y mordida.



LOTES HOMOGÉNEOS

Con productos más estables en el tiempo



RENTABILIDAD

Mayor rotación de stock y rentabilidad de fabricación.

Gama de productos:

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



Nuestro equipo de técnicos ofrece soluciones a medida para tus necesidades. ¡Solicita tu recomendación y muestra!



imasd@amereXingredientes.com