Creative Enzymes®

Biologisches Schutzmittel

Cat. No. PRBT-008

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dies ist unsere Lösung zur Verbesserung der Stabilität von fermentierten Milchprodukten während der Haltbarkeit. Sie basiert auf dem hemmenden Mechanismus von natürlichen Milchsäurebakterien gegen Schimmel und Hefen, ohne chemisch-synthetische Konservierungsstoffe hinzuzufügen, während sie nur geringe Auswirkungen auf die Produktacidität und den Geschmack hat. Dieses Produkt hilft, Ihre Anforderungen an saubere Kennzeichnung zu erfüllen und gleichzeitig die Sicherheit und Qualität Ihres Produkts zu garantieren. Wecare Biotechnology ist in der Lage, die am besten geeignete und personalisierte Lösung für Ihre Produkte mit unterschiedlichen Verarbeitungs- und Merkmalsanforderungen zu formulieren. Vorteil: Koordinierte Anwendung, einfacher Prozess Reich an Probiotika Verlängerte Produkt-Haltbarkeit Erfüllt die Anforderungen an saubere Etikettierung Keine chemischen Konservierungsstoffe Erhält die Qualität in größtmöglichem Umfang
Synonyme	Biologisches Schutzmittel