

# X Velcorin®

Безалкогольные напитки - быстропортящийся продукт. Сок, сахар, загустители и другие ингредиенты - идеальная питательная среда для многих микроорганизмов, вызывающих порчу напитков, такие как дрожжи, плесень и ферментативные бактерии.

Как производителю, вам нужен ряд вариантов для стабилизации напитков. Помимо пастеризации, горячего розлива или добавления традиционных консервантов существует также холодная стерилизация напитков с *Velcorin*® во время процесса розлива – это ещё один вариант с доказанной эффективностью. Технология *Velcorin*® предлагает множество преимуществ.

- Применяется для различных категорий напитков\*
- Полностью гидролизуется в напитке
- Не оказывает влияния на органолептические характеристики напитка
- Эффективен против микроорганизмов, вызывающих порчу напитков
- Совместим с различными типами упаковки
- Утвержденные технические рекомендации

\* в соответствии с действующим законодательством

