

GAMA EMULTROL DFM®

ANTIESPUMANTES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



PROPIEDADES



Excelente control de la espuma en procesos de la industria alimentaria



Alta persistencia del efecto antiespumante



Excelente efectividad en dosis bajas



No afecta a las propiedades organolépticas de los alimentos

SECTORES DE APLICACIÓN (UE N° 1129/2011)

- Aceites y grasas para freír
- Tratamiento de verduras congeladas o procesadas
- Confituras, mermeladas o similares
- Caldos y sopas
- Bebidas aromatizadas, sidra, zumos de fruta y zumos de legumbres