

ULTRA STABLE RED™

GARANTA A ATRATIVIDADE DE SUAS BEBIDAS COM CORANTES NATURAIS

As antocianinas proporcionam maravilhosas cores às frutas, vegetais, sementes e flores. Uma vez extraídas de sua fonte, elas não são totalmente estáveis quando expostas ao calor e à luz. A cor vermelha intensa e viva obtida na aplicação de bebidas pode não perdurar ao longo de todo o *shelf life* do produto.

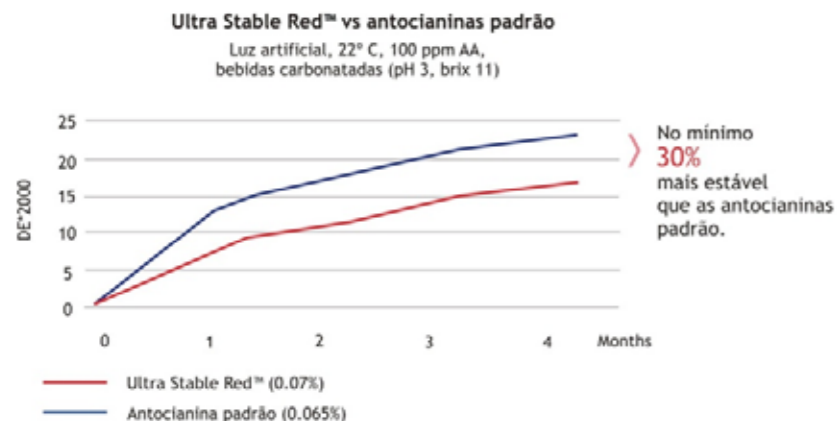
NEM TODAS AS ANTOCIANINAS SÃO IGUAIS

Como resultado de muitos anos de pesquisa e desenvolvimento, as antocianinas Ultra Stable Red™ são uma inovação da gama de corantes naturais da Chr. Hansen, baseadas em uma tecnologia de estabilização única.

A linha foi especialmente desenvolvida para aplicações em bebidas e oferece:

Maior estabilidade da cor

Estabilidade à luz de 30% a 40% maior, se comparadas às antocianinas disponíveis no mercado, e melhor estabilidade em condições severas de armazenamento.



Oportunidade ideal de conversão

Alternativa 100% natural em substituição ao corante artificial Vermelho 40.

Atende às expectativas dos consumidores

Atende a demanda dos consumidores por produtos mais saudáveis e compostos por ingredientes naturais, que apresentam fontes controladas, sustentáveis e de fornecedores comprometidos com a responsabilidade social.

Solução versátil e validada

Apresenta cores vibrantes para uma ampla gama de bebidas, incluindo refrigerantes, bebidas à base de frutas, bebidas esportivas, energéticas e alcoólicas, além de águas vitaminadas.

Levando em conta o *shelf life* total do produto, a linha Ultra Stable Red® irá proporcionar maior atratividade à sua bebida. Esses corantes apresentam maior rentabilidade na produção de maneira sustentável. A

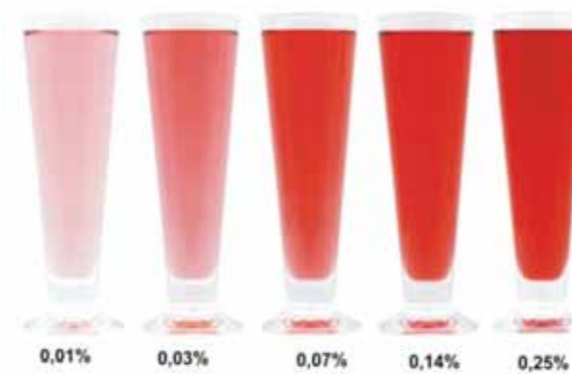


estabilidade superior do corante irá reduzir as perdas de produção e possibilitará o uso de embalagens recicláveis e transparentes, mostrando a verdadeira cor da bebida aos consumidores.

COLORFRUIT® RED 161 WS: SENSIBILIDADE E ESTABILIDADE

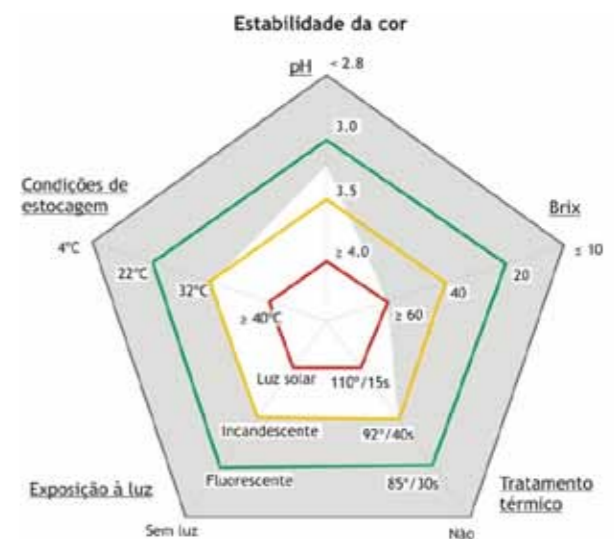
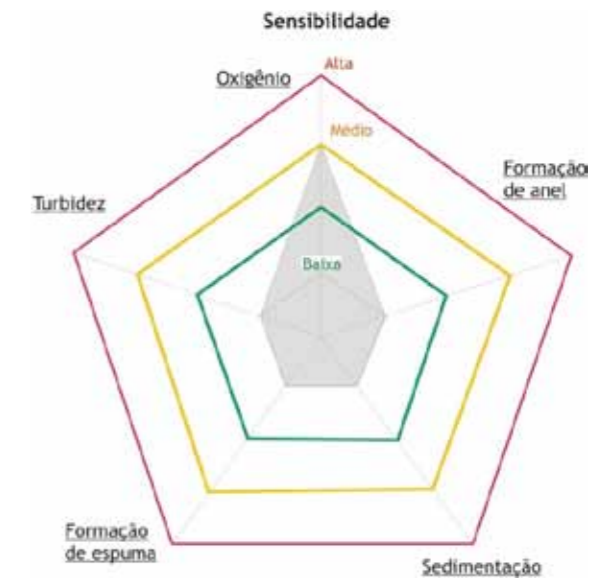
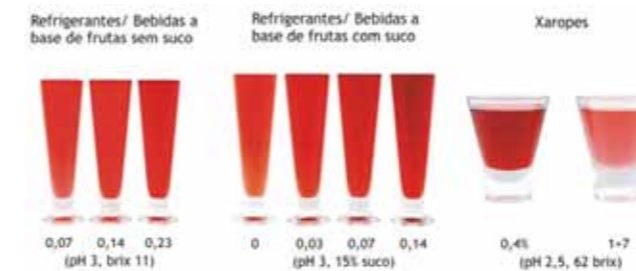
COLORFRUIT® RED 161 WS

Brincando com as cores



Dependendo da dosagem, o ColorFruit® Red 161 WS poderá proporcionar à bebida uma coloração rósea claro até um vermelho intenso.

Adequado para diversas aplicações



INSTRUÇÕES DE APLICAÇÃO DO CORANTE

* O ColorFruit® Red 161 WS é um corante solúvel em água e não sensível a sedimentação e formações de anel. Entretanto, recomenda-se a sua estocagem em condições apropriadas para evitar o congelamento e o aquecimento do produto, que poderiam desestabilizar as antocianinas.

* Durante a produção não é recomendado o contato direto com ácidos, conservantes, aromas, vitaminas e minerais. Preferencialmente adicione o corante como o último ingrediente da formulação, diluindo-o na água do processo.

* A qualidade da água do processo é crítica: dureza total, concentração de metais, bem como o nível de oxigênio dissolvido precisam ser o mínimo para garantir

ótima estabilidade. Essa condição torna-se ainda mais importante quando a bebida é exposta a luz durante o *shelf life*, apresenta baixas concentrações de corante na formulação ou possui ácido ascórbico.



Improving food & health

Chr. Hansen Indústria e Comércio Ltda.

www.chr-hansen.com