



CLEAN  
LABEL

## FOCUS HI-SHIELD HI-ANTIOXY NATURAL



Une nouvelle génération de conservateurs Clean Label

### ETIQUETAGE

#### HI-ANTIOXY NATUREL POWDER

- Extrait naturel de romarin
- 0,2 à 0,6 % sur MG

#### HI-SHIELD RF

- Farine fermentée de Maïs
- Dosage 1,05 % sur farine

#### HI-SHIELD COMPLEX FE

- Arômes naturels, extrait végétal (Orange)
- Dosage 1% sur farine

1. Produits **naturels** issus de **procédés de fermentation et d'extraits végétaux** au cours desquels les souches bactériennes sont en mesure de produire différents acides organiques : Acide Lactique / Acide Acétique / Acide propionique
2. Les produits ainsi obtenus subissent ensuite une étape de neutralisation et d'atomisation.

Ces acides peuvent être associés à différents extraits végétaux afin d'avoir un spectre d'action fongicide très large.

Avec la gamme HI SHIELD et HI ANTIOXY, l'**innovation** se traduit par des solutions :

- De conservation clean Label en **poudre**
- Utilisables en **Gluten Free**
- Sans Allergènes et **sans OGM**
- **Concentrées** à incorporer directement dans la masse
- Possibilité d'une utilisation comme **exhausteur de goût** pour le HI-SHIELD RF

**Pourquoi utiliser les solutions HI-SHIELD et HI-ANTIOXY :**

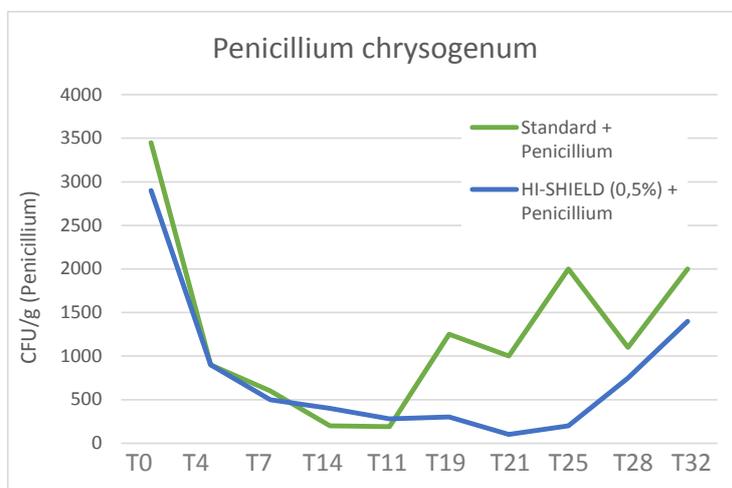
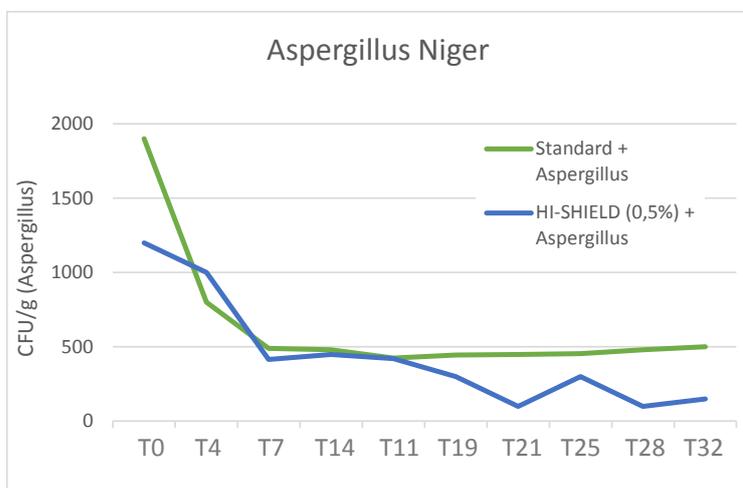
- **STOPPER** le développement des moisissures en panification ou pâtisserie
- **REPLACER** des additifs de conservation dans un but CLEAN LABEL (Remplacement du propionate de calcium et du sorbate de potassium ou des antioxydants)
- **AUGMENTER** la DLUO de vos produits
- **SECURISER** vos productions et limiter le nombre de non conformités

## FOCUS HI-SHIELD HI-ANTIOXY NATURAL



Une nouvelle génération de conservateurs Clean Label

### Effet fongicide du HI-SHIELD RF (évalué sur des gnocchis) :



Effet anti-moisissure testé pendant la durée de vie du produit : après 14 jours, le développement et la croissance des moisissures restent en dessous du standard avec HI-SHIELD, malgré les conditions d'essais critiques.

### Application industrielle :

HI-SHIELD RF a montré d'excellents résultats sur l'**inhibition de la bactérie de Pichia anomala responsable du «pain filant» et provoquant son altération gustative et odorante.**

- Cette levure est naturellement présente dans de nombreux milieux et provoque la formation d'acétate d'éthyle, conduisant alors à une altération chimique.
- Cette altération est notamment causée par la présence de sucres, d'alcool et de matière grasse qui favorisent le développement de Pichia

HI-SHIELD n'inhibe pas ou ne tue pas Pichia directement, **mais crée un environnement défavorable à son développement et sa croissance\***.

*\*Des tests industriels réalisés pendant plusieurs mois confirment son efficacité sur les types sauvages de Pichia.*

