Conservax AS 85

Ácido sórbico encapsulado 85%

PANIFICAÇÃO · CONSERVAÇÃO

Protege do mofo.
Preserva o fermento.

Planta FSSC 22000 | Certificação BRCGS | Kosher e Halal



COMO FUNCIONA

1 **Na massa**
A cápsula isola o conservante e preserva a ação do fermento.

2 **No forno**
O calor aciona a cápsula e libera o conservante.

3 **Na prateleira**
O produto pronto fica protegido contra o mofo por mais tempo.

VALOR — Muito além da extensão de vida útil

Mais dias de prateleira
14 dias sem mofo, acima de outros conservantes. **38+ dias** com propionato.

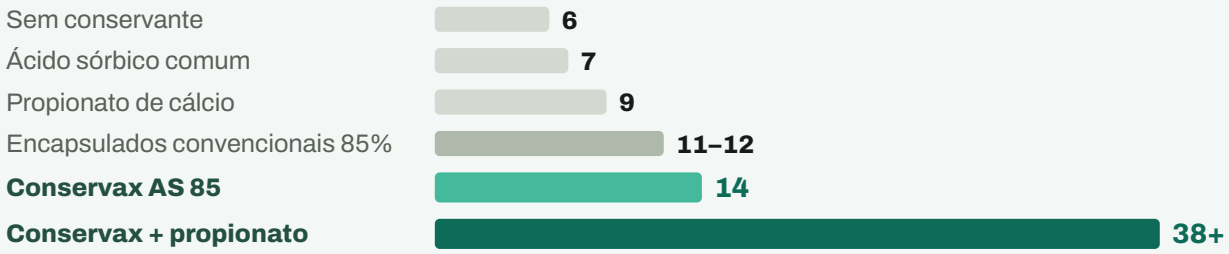
Menos devolução e estoque
Menos mofo e devolução no varejo, e menor necessidade de estoque na operação.

Menos custo logístico
Abastecimento menos frequente: menos viagens e menor custo de distribuição.

Menos matéria-prima
O encapsulamento protege a levedura: menos fermento e desperdício.

Dias sem mofo

Pão a 30 °C e 80% de umidade relativa · Fonte: P&D do fabricante



ARVAX

Avalie o Conservax na sua produção.
Agende uma conversa técnica com o nosso time.
WhatsApp (11) 99209-8724 · contato@arvax.com.br

FALAR COM A ARVAX

QUALIDADE — Nem todo encapsulado é igual

Planta certificada
FSSC 22000 e BRCGS. Produto Kosher e Halal.

Spray chilling
Processo de encapsulamento por resfriamento.

Gordura vegetal
+ mono e diglicerídeos como material da cápsula.

Juntos, entregam um produto consistente na aplicação

1 Cápsula consistente

A cápsula não rompe ao longo do processo e só libera o conservante acima de ~50 °C, no forno. Mesma aplicação em todo lote.

2 Partícula fina e uniforme

Conservação igual em toda a massa, sem pontos isolados de mofo e sem alteração sensorial.

3 Sem prejudicar a massa

Não altera o tempo de fermentação

60 min, igual ao pão sem conservante. Supera propionato e sórbico comum, que levam 90 min.

Não altera de forma relevante a altura da massa

9,6 cm, contra 9,8 sem conservante. Supera o sórbico comum, com 8,7 cm.

ESPECIFICAÇÃO

Ácido sórbico	85% (faixa 82–88%)
Aparência	Pó branco de escoamento livre
Umidade	≤ 1%
Granulometria	≥ 85% passa em 30 mesh
Revestimento	Gordura vegetal e mono e diglicerídeos
Embalagem	Caixa de 25 kg com saco duplo de PE
Validade	2 anos

Teste em 3 passos

1. **Ficha técnica e qualidade**
   Avalie a especificação e a análise de qualidade do lote.
2. **Avaliação e amostra**
   Alinhamos a aplicação com a nossa área técnica e enviamos a amostra para o teste na linha.
3. **Fornecimento com previsibilidade**
   Com o resultado aprovado, planejamos as entregas com consistência.

Para: Pão de forma · Bisnaguinha · Bolos industriais · Tortilhas e wraps · Pães especiais

ARVAX

Avalie o Conservax na sua produção.
Agende uma conversa técnica com o nosso time.
WhatsApp (11) 99209-8724 · contato@arvax.com.br

FALAR COM A ARVAX