



Makygum 108 es un emulsificante natural, formulado con goma acacia y otras, el producto es un polvo blanco o blancuzco soluble en agua.

Producto certificado Kosher y Halal.

## Propiedades

Agente emulsificante, ideal para emplearlo con aceites esenciales cítricos de emulsiones utilizadas para elaborar bebidas carbonatadas y no carbonatadas.

Ofrece una excelente estabilidad y vida de anaquel de la bebida final.

## Aplicaciones y Uso

- Alta solubilidad en agua
- No aporta sabor
- Insoluble en alcohol
- Viscosidad 150 a 300 cps (sol. 5% en agua)
- Producto concentrado, dosis de 5 a 7% en emulsión.
- Excelente emulsificante



Un producto de  **CARAGUM International®**  
Food Stabilizer Systems

*Gracias por la oportunidad de servirle*



INDUSTRIA  
ALIMENTARIA

San Luis Tlatilco No. 6-A ,Colonia San Luis Tlatilco  
Naucalpan de Juárez, Edo. Mex. C.P. 53580  
ventas@makymat.com | www.makymat.com | 55 53129530

 **MEJORES  
EMPRESAS  
MEXICANAS®**