



La base neutra es un producto elaborado a partir de materias grasas, las cuales pueden ser de origen animal y/o de origen vegetal, a la cual se le añaden distintos ingredientes que se añaden lentamente y en un orden determinado, entre los que se encuentra el alcohol rectificado de origen agrícola para darle a la base neutra la graduación alcohólica necesaria para que sea estable y no sea contaminable microbiológicamente.

Propiedades

- El pH de la mezcla de ingredientes siempre tendrá que estar comprendido entre 6,5 y 7,5.
- Las dosis de empleo de las bases neutras está comprendido entre un 50% y un 90%.
- La vida útil de la base neutra varía entre 9 meses y 12 meses a partir de la fecha de elaboración.
- Consistencia, imagen y sabor.

Usos y Aplicaciones

Destilados como:

- Tequila
- Ron
- Whisky
- Aguardiente
- Alcohol rectificado alimentario



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®