



## Base Neutra

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 integran 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 están comprendidas 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.
- Alcohol rectificado alimentario

### Aplicaciones

Bebidas, Licores y cremas alcohólicas con diferentes perfiles:

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



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*

