

## Recubrimiento con **Acidulantes Encapsulados (MIRCAP®)** para Confitería

| Ingredientes  | %            |
|---|--------------|
| Azúcar Refinado (Granulometría Fina o Estándar)         | 49.00        |
| <b>MIRCAP® CT 85-H (Ácido Cítrico Microencapsulado)</b> | <b>20.00</b> |
| <b>Ácido Cítrico Anhidro Malla 30-100</b>               | <b>15.00</b> |
| <b>MIRCAP-FM-85-H (Ácido Fumárico Microencapsulado)</b> | <b>15.00</b> |
| Antiaglomerantes (Dióxido de Silicio)                   | 1.00         |
| Total   | 100.00       |

*\*Productos Makymat*

### Procedimiento:

#### 1. Tamizado (opcional, pero recomendable)

Tamizar azúcar para disminuir riesgo de grumos. No tamices los **Ácidos Microencapsulados** para no romper la estructura.

#### 2. Mezclado

Coloca el azúcar en la mezcladora como base. Agrega lentamente los ingredientes menores: antiaglomerantes. Finalmente, agrega los **Ácidos Microencapsulados** y mezcla suavemente para evitar dañar la encapsulación, que es sensible a fricción excesiva.

**Nota:** Asegúrate de que la mezcla sea uniforme en color y textura; no deben observarse grumos o partículas sin mezclar.

#### 3. Envasado

Guarda inmediatamente en bolsas o botes herméticos, idealmente con bolsa desecante si va a almacenarse más de 24 horas. Mantener en lugar fresco y seco (20–25 °C, HR < 50%).



**"Gracias por la oportunidad de servirle"**

ventas@makymat.com | +52 55 5312 9530



**makymat.com**

