

Recubrimiento con Acidulantes Encapsulados (MIRCAP®) para Confitería

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

*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
f X t i o n