



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 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.
- Alcohol rectificado alimentario

Aplicaciones

Bebidas, Licores y cremas alcohólicas con diferentes perfiles:



Tequila



Ron



Mezcal



Aguardiente



Whisky



Escanea para ver
la preparación.



"Gracias por la oportunidad de servirle"