



Vinaigres Neuvi

Neuvi est une gamme unique d'ingrédients avec des propriétés bactériostatiques permettant d'inhiber la croissance de bactéries d'altération et de pathogènes comme la *Listeria monocytogenes*, sans altérer le goût ou le niveau d'acidité des produits finis. La dénomination des agents antimicrobiens **Neuvi** est vinaigre ou extrait sec de vinaigre, ce qui convient parfaitement aux exigences des consommateurs qui recherchent des aliments les moins transformés possible et fabriqués avec des ingrédients qu'ils reconnaissent.

Tous les vinaigres **Neuvi** ont une étiquette épurée. Ils ne présentent pas d'odeur forte, et leur impact sur le goût est faible. Le vinaigre est facile à utiliser, car il se dissout et se dispersent rapidement. Nous avons l'information scientifique permettant de prouver que ces agents antimicrobiens fonctionnent très bien.

Nos connaissances techniques à votre service

En ce qui attrait à la réduction de sodium et à une plus grande consommation de potassium, **Neuvi-DV K** attire l'attention des chercheurs, des scientifiques et des techniciens de laboratoires d'alimentation.

Les spécialistes techniques de **BSA** vous aideront à optimiser le rendement de vos viandes fraîches et transformées. En ajoutant des vinaigres **Neuvi** à vos mélanges personnalisés **BSA**, vous serez assurés du rendement et de la qualité constante de chaque production.

Durée de conservation allongée
Salubrité des aliments
Étiquette épurée
Faible impact sur le goût

Vinaigres Neuvi

Procédé conventionnel : liquide et poudre

Vinaigres **Neuvi** et **Neuvi-DV**

Procédé biologique : liquide

Vinaigre **Neuvi-O**

Réduction de sodium : poudre

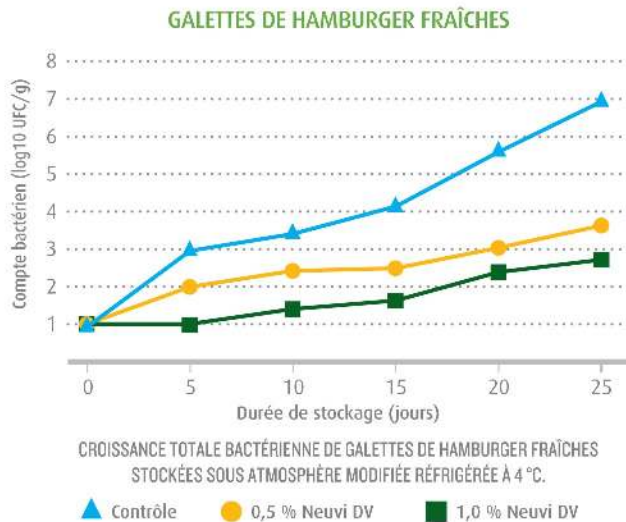
Vinaigre **Neuvi-DV K**



Détérioration **limitée** | **Salubrité** des aliments

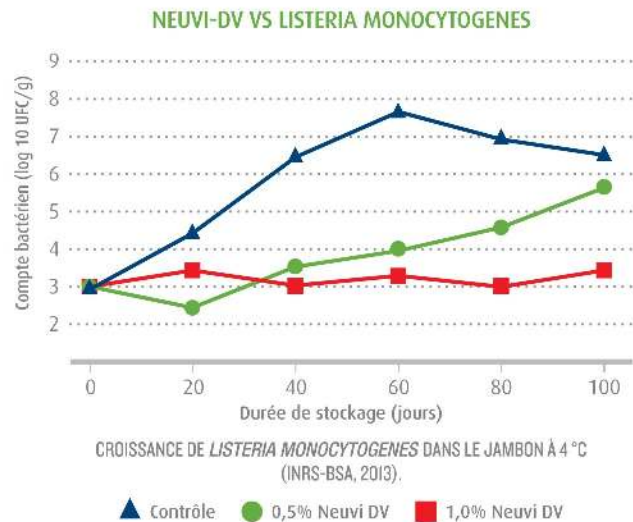
Qualité et **consistance** des produits

Les consommateurs recherchent des aliments sains et des ingrédients qu'ils connaissent. Les **vinaigres Neuvi** ont prouvé leur capacité d'assurer la qualité constante des produits durant toute leur durée de conservation. En utilisant les vinaigres **Neuvi**, vous serez toujours assurés que vos produits seront protégés jusqu'au moment de leur consommation.



Gain d'au moins 10 jours supplémentaires avec une réduction des bactéries totales.

Ajout d'antioxydants permettant de conserver la couleur de la viande rouge plus longtemps.



Prévention de la croissance de *Listeria monocytogenes*.

TYPE DE PRODUITS	GAMME NEUVI	QUANTITÉ	APPLICATIONS
Saucisson cuit	LIQUIDE NEUVI NEUVI-O	1,0 À 2,5g/kg	Injection/barattage : dissoudre dans la saumure avant de l'ajouter à la viande.
Galette de hamburger			Saucisse ou viande hachée : mélanger avec l'assaisonnement ou incorporer directement à la viande.
Viande fraîche			
Viande hachée			
Charcuterie	POUDRE NEUVI-DV NEUVI-DV K	0,3 À 1,0g/kg	Application topique : appliquer directement ou mélanger avec l'assaisonnement avant de l'appliquer sur la viande.
Volaille			Marinades : mélanger avec la marinade avant de mariner la viande.
Marinade			

Informez-vous au sujet de nos autres excellents agents antimicrobiens : **M0statin^{MC}**, **Prolong II** et **Safe-T**



Communiquez avec votre représentant ou envoyez un courriel à info@bsa.ca pour demander des échantillons et une démonstration de nos vinaigres **Neuvi**, ou visitez nous à bsa.ca

BSA - QUÉBEC

6005, Boulevard Couture, Montréal (Québec) H1P 3E1
Téléphone: 514.852.2719 | Télécopieur: 514.852.6132
Courriel: info@bsa.ca

BSA - ONTARIO

5266 General Road, unit 18-19, Mississauga (Ontario) L4W 1Z7
Téléphone: 905.602.9639 | Télécopieur: 905.602.9654
Courriel: general@bsa.ca