

Aroma Humo Clerici Tipo P

Qué es Aroma Humo Clerici Tipo P?

El líquido **Aroma Humo Clerici Tipo P** es una solución acuosa concentrada con aroma y/o sabor del humo natural de madera de maple, producido por pirolisis controlada, con un proceso adicional; el humo líquido se asemeja de manera cercana al sabor y aroma del tradicional vapor de humo.

Apariencia:

Líquido color café rojizo.

Propiedades físicas:

Líquido café, cristalino, con aroma característico al humo de maderas.

Legislación:

Este producto sigue la directiva 88/388 de la C.E.E:



¿Porqué usar Aroma Humo Clerici Tipo P?

- **Es un producto natural** que cumple completamente con la legislación en elaboración de alimentos.
- **Se aplica en frío** por lo que no causa pérdida de rendimiento por pérdida de peso, como es el caso del ahumado caliente. Su aplicación no requiere de altas temperaturas, el queso **no pierde su forma**. Además, no genera contaminación química por una mala combustión de todo el material en el ahumado en caliente.
- **Es económico:** la dosis es de: **100-250 mL por 100 kg** de queso aproximadamente. Su aplicación es simple y rápida, requiriendo poco equipo y mano de obra.
- Es el más **concentrado** actualmente en el Mercado.



La información aquí mostrada, ha sido obtenida mediante pruebas estandarizadas de laboratorio y solo pretende ser una guía para el usuario final; esta información, puede cambiar dependiendo de las condiciones tecnológicas presentes en planta.



¿Cómo aplicar Aroma Humo Clerici Tipo P?

1. Inmersión:

Diluya **cuatro partes de Aroma Humo Clerici Tipo P** en **seis partes de agua** (es posible también diluir tres partes de Aroma Humo Clerici Tipo P en siete partes de agua).

Realizar la inmersión del queso para ser tratado en esta solución por un periodo de tiempo **entre 5 – 20 minutos** de acuerdo con el tono de color y la intensidad de sabor que se requiera generar en el producto final.

No utilice la misma solución por más de 3-4 días. De esta forma se evita cualquier variación en sabor y color; esto también evita una posible contaminación de la solución (Aroma Humo Clerici Tipo P no contiene conservadores, estabilizantes o agentes anti precipitantes).

Es recomendable no diluir el producto con agua fría para evitar cualquier efecto de aglomeración o precipitación de las partículas coaguladas que pueden quedar adheridas al queso tratado.

2. Aspersión o nebulización:

Se utiliza un atomizador (nebulizador) dentro del horno de ahumado, así se puede aplicar el humo líquido con todas las ventajas del ahumado en frío y obteniendo un producto más higiénico y seguro.

Presentación:

El humo líquido Aroma Humo Clerici Tipo P se presenta en contenedores de **25 kg**.

Condiciones de Almacenamiento y Caducidad:

Se recomienda guardar el producto en refrigeración en su envase original sellado. La vida de anaquel es de un año con un máximo de dos años (la cual se puede extender mediante un análisis) cuando de almacena en condiciones de refrigeración. No se requiere congelación. Almacenar las diluciones a temperatura ambiente.

Diluido y listo para usarse: máximo 3-4 días.

Otras aplicaciones:

Utilizar para dar un sabor tradicional de ahumado a la carne y derivados, enlatados, quesos, pescados y mariscos, botanas y comidas para mascotas. Dentro de los métodos de aplicación se incluye la adición directa y la aplicación en la superficie mediante aspersión. Se recomienda un nivel de dosificación de 130-265 ml/ 100 kilogramos de producto.

La información aquí mostrada, ha sido obtenida mediante pruebas estandarizadas de laboratorio y solo pretende ser una guía para el usuario final; esta información, puede cambiar dependiendo de las condiciones tecnológicas presentes en planta.

