



научно-производственная компания®
Био-вита
С 1999 года! www.bio-vita.ru

ПРЕМИАЛЬНАЯ ЛИНЕЙКА ДОБАВОК «БИО-ВИТА»® -

БОНИФИКАТОРЫ ВЫСОКОЙ ОЧИСТКИ

ОТ КОМПАНИИ С 25-ЛЕТНИМ ОПЫТОМ ПРОИЗВОДСТВА ДОБАВОК ДЛЯ АЛКОГОЛЯ

Предлагаем широкий выбор бонификаторов высокой очистки для улучшения не только вкуса и аромата большого спектра алкогольных напитков (от домашних дистиллятов до заводских водок, виски, вин и др.), но и для улучшения их химического состава, что позволяет снизить токсичность конечного продукта и продлить его срок хранения. Наши добавки являются незаменимым инструментом в процессе приготовления и совершенствования различных видов алкогольной продукции — в промышленных или домашних условиях.

ПРЕИМУЩЕСТВА БОНИФИКАТОРОВ ВЫСОКОЙ ОЧИСТКИ БИО-ВИТА®:



производятся из натурального сырья (растительного и животного происхождения — смесь различных высокоочищенных молочных сывороток, моно- и дисахариды, экстракты растений и др.) от ведущих мировых производителей;



улучшают качественный состав алкогольного напитка — помогают нейтрализовать вредные примеси и в то же время насытить напиток полезными веществами;



разработаны в сотрудничестве с ведущими научно-исследовательскими институтами в области пищевой биотехнологии (Всероссийский НИИ пищевой биотехнологии, НИИ Питания РАМН, НИИ Мир-Продмаш и МГУ пищевых производств);



простота применения — растворите всего пол чайной ложки бонификатора в 1 литре готового напитка и наслаждайтесь более мягким и изысканным вкусом вашего алкоголя;



снижают токсичное воздействие на организм и развитие тяжелого похмелья;



более 300 предприятий закупают бонификаторы Био-вита® по всему миру; за 25 лет было зарегистрировано более 500 рецептов напитков с добавками Био-вита®.



большинство напитков с добавками Био-вита® постоянно отмечаются высшими наградами на российских и международных выставках и дегустационных конкурсах.

ВЫБЕРЕТЕ СВОЙ БОНИФИКАТОР ПОД ВАШ КОНКРЕТНЫЙ НАПИТОК:



АЛКОВИТ® -
для сахарных
дистиллятов
и ректификатов,
ромов, настоек,
бальзамов,
ликеров и др.



АЛКО-ПРЕМИУМ® -
для фруктовых
дистиллятов
и ректификатов,
коньяков, бренди,
грапп, вермутов,
чачи и др.



ВИКТОРИЯ® -
для плодово-
ягодных
дистиллятов
и ректификатов,
текил, кальвадосов,
абсентов, вин и др.



ВИТАЛАЙТ® -
для зерновых
дистиллятов
и ректификатов,
виски, джинов,
бурбонов, хлебных
вин, сакэ и др.



ЯНТАЛАК ГФ® -
для сахарных
дистиллятов и
ректификатов,
водок особых,
наливок, настоек
и др.



Хлебный дар® -
для зерновых
дистиллятов
и ректификатов,
водок, виски,
хлебных вин
и др.



научно-производственная компания®
Био-вита
С 1999 года!
www.bio-vita.ru

БОНИФИКАТОР ВЫСОКОЙ ОЧИСТКИ

«АЛКОВИТ»®

(комплексная вкусо-ароматическая пищевая добавка)

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ (САХАРНЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ И РЕКТИФИКАТОВ, РОМОВ, НАСТОЕК, БАЛЬЗАМОВ, ЛИКЕРОВ И ДРУГИХ).

Состав: молочная сыворотка высокоочищенная, обогащенная лактулозой; виноградный сахар; янтарная кислота; экстракт корня элеутерококка; экстракт коры дуба.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: 3-6 грамм (примерно половина чайной ложки) добавки растворить в 30-50 мл теплой (не выше 40°C) воды и влить в **1 литр** готового алкогольного напитка. При необходимости бонификатор можно, не растворяя в воде, добавить в алкогольный напиток, но при этом возможно выпадение небольшого безопасного осадка. Напиток готов к употреблению после внесения добавки. Допускается применение разных добавок линейки «Био-вита» в одном спиртном напитке.

Добавка разработана совместно с НИИ Мир-Продмаш в 2006 году специально для ликёроводочной промышленности в качестве рецептурной добавки к алкогольным напиткам, улучшающей вкус и аромат напитка, защищающей печень от интоксикации и снижающей остроту похмельного синдрома. В 2020 году состав был доработан. Бонификатор сочетает в себе комплекс природных углеводов и кислот, обладающих антигипоксическим и антиоксидантным действием. Кроме того, «Алковит»® содержит сухие экстракты элеутерококка и коры дуба, благодаря которым, устраняются органолептические пороки спирта, напиток насыщается «правильными» сложными эфирами, усиливаются качественные показатели алкоголя. Присутствие дубильных веществ существенно улучшает вкусовые свойства.

В 2008 году в Научно-практическом центре Национальной академии наук Беларуси по продовольствию проводились масштабные исследования токсического и наркологического действия алкогольных напитков с «Алковитом», «Виталайтом» и «Янталаком», на основании которых были доказаны детоксикационные свойства наших продуктов. В течение 60 дней, дважды в день, проводились назначения (субострое введение) крысам-самцам породы Wistar водок и настоек различных контрольных групп (с добавками и без добавок). После обследования подопытных и детального изучения проницаемости мембран гепацитов, липидного обмена и синтетической функции печени в сравнении контрольных групп, было засвидетельствовано снижение токсических эффектов алкогольными напитками с нашими добавками! После чего были утверждены Федеральные рецептуры водок и настоек с данными добавками.

Добавка вырабатывается в виде мелкодисперсного порошка. Цвет - белый с редкими мелкими вкраплениями коричневых частиц. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Вкус - от кисло-сладкого до сладкого. Запах с легким молочным ароматом. Фасовка производится в непрозрачные, герметичные, металлизированные пакетики по 5, 60 или 150 грамм.

Срок годности - 18 месяцев. Хранить в сухом, защищенном от света месте, при t не выше +25°C.

Основные разрешительные документы на комплексную вкусо-ароматическую пищевую добавку «АЛКОВИТ»®:

- ТУ 9229-010-56758878-06, ТИ 9229-010-56758878-06
- Декларация о соответствии Техническим регламентам
ТС ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.46081/23: ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011.
- Экспертное заключение ГИЦ Института питания РАМН № 72/з-8446/и-06 ;
- Свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.009.Е.051595.12.11 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.37.009.Т.002147.11.06 на ТУ 9229-010-56758878-06 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство № 01.000.М.000757.07.04 ;
- Заключение ФГУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора об отсутствии генномодифицированных ингредиентов;
- Свидетельство на товарный знак «АЛКОВИТ» № 325633, приоритет от 28.12.2005 г.





научно-производственная компания®
Био-вита
С 1999 года!
www.bio-vita.ru

БОНИФИКАТОР ВЫСОКОЙ ОЧИСТКИ

«АЛКО-ПРЕМИУМ»®

(комплексная пищевая добавка – углеводный комплекс)

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ (ФРУКТОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ И РЕКТИФИКАТОВ, КОНЬЯКОВ, БРЕНДИ, ГРАПП, ВЕРМУТОВ, ЧАЧИ И ДРУГИХ).

Состав: молочная сыворотка высокоочищенная, обогащенная лактулозой; виноградный сахар; фруктовый сахар; витамин B5; винная кислота.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: 3-6 грамм (примерно половина чайной ложки) добавки растворить в 30-50 мл теплой (не выше 40°C) воды и влить в 1 литр готового алкогольного напитка. При необходимости бонификатор можно, не растворяя в воде, добавить в алкогольный напиток, но при этом возможно выпадение небольшого безопасного осадка. Напиток готов к употреблению после внесения добавки. Допускается применение разных добавок линейки «Био-вита» в одном спиртном напитке.

Уникальный комплекс углеводов - разработан совместно со Всероссийским НИИ пищевой биотехнологии в 2010 году. Предназначен для улучшения качественного состава различных алкогольных напитков - нейтрализует содержание вредных примесей и насыщает напиток безопасными активными веществами, которые положительно влияют на вкус и аромат. Вырабатывается из сухой молочной сыворотки, обогащенной лактулозой - дисахарид-пребиотик вырабатываемый из подсырной сыворотки. Улучшает вкус алкогольных напитков, обладает рядом полезных физиологических свойств: подавляет токсичные метаболиты (аммиак, скатол, индол и др.) и вредные ферменты (b - глюкуронидаза, нитроредуктаза, азоредуктаза). Облегчает протекание печеночной интоксикации; обладает антиканцерогенным эффектом; способствует укреплению костей. В состав входит также пантотеновая кислота (витамин B5) - помимо улучшения вкуса нормализует обмен веществ, помогает клеткам вырабатывать энергию, препятствует развитию кожных заболеваний улучшает углеводный и жировой обмен. Также в составе - винная кислота – вырабатывается из продуктов производства вина. Это сильный антиоксидант, антиокислитель и биостимулятор. Замедляет процессы образования токсичных веществ, которые неизбежно образуются со временем в большинстве алкогольных напитков. Положительно влияет на органолептику.

Добавка вырабатывается в виде мелкодисперсного порошка. Цвет - белый. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Вкус - от кисло-сладкого до сладкого. Запах с легким молочным ароматом. Фасовка производится в непрозрачные, герметичные, металлизированные пакетики по 5, 60 или 150 грамм.

Срок годности - 18 месяцев. Хранить в сухом, защищенном от света месте, при t не выше +25°C.

Основные разрешительные документы на углеводный комплекс «АЛКО-ПРЕМИУМ»®:

- ТУ 9229-014-56758878-10, ТИ 9229-014-56758878-10;
- Декларация о соответствии Техническим регламентам ТС ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.46068/23: ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011;
- Экспертное заключение ГИЦ Института питания РАМН №72/Э-273/и-10 ;
- Свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.009.E.051598.12.11 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.26.009.T.001436.05.10 на ТУ 9229-010-56758878-06 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство № 01.000.M.000757.07.04;
- Заключение ФГУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора об отсутствии генномодифицированных ингредиентов.





научно-производственная компания®
Био-вита
С 1999 года!
www.bio-vita.ru

БОНИФИКАТОР ВЫСОКОЙ ОЧИСТКИ

«ВИКТОРИЯ»®

(комплексная пищевая добавка – углеводный комплекс)

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ (ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ И РЕКТИФИКАТОВ, ТЕКИЛ, КАЛЬВАДОСОВ, АБСЕНТОВ, ВИН И ДРУГИХ).

Состав: молочная сыворотка высокоочищенная, обогащенная лактулозой; фруктовый сахар, глицин; яблочная кислота.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: **3-6 грамм** (примерно половина чайной ложки) добавки растворить в 30-50 мл теплой (не выше 40°C) воды и влить в **1 литр** готового алкогольного напитка. При необходимости бонификатор можно, не растворяя в воде, добавить в алкогольный напиток, но при этом возможно выпадение небольшого безопасного осадка. Напиток готов к употреблению после внесения добавки. Допускается применение разных добавок линейки «Био-вита» в одном спиртном напитке.

Уникальный комплекс углеводов «ВИКТОРИЯ»® разработан совместно со Всероссийским НИИ пищевой биотехнологии в 2010 году для улучшения качественного состава различных алкогольных напитков - нейтрализации содержания вредных примесей и устранения жесткости алкоголя.

Благодаря содержанию аминокислот поддерживает нормальный баланс кислотности и используется с целью усиления вкуса и аромата напитка. Обладает свойством защищать эритроциты крови от неблагоприятного влияния токсинов, нормализует клеточный обмен, стимулирование обмена веществ организма при употреблении алкоголя.

Комплекс также содержит лактулозу - дисахарид-пребиотик вырабатываемый из подсырной сыворотки. Он умягчает вкус алкогольных напитков, а также обладает рядом полезных физиологических свойств: подавляет токсичные метаболиты (аммиак, скатол, индол и др.) и вредные ферменты (b - глюкуронидаза, нитроредуктаза, азоредуктаза). Облегчает протекание печеночной интоксикации; обладает антиканцерогенным эффектом.

Бонификатор активно применяется в производстве крупных ликероводочных заводов: ЗАО «Кристалл Плюс», ЗАО МПБК «ОЧАКОВО», ЗАО «Веди-Алко», АО «Шуйская водка», ЗАО «Арсенал вин», ООО «Чебоксарский ЛВЗ», ФАПК «Якутия», ООО «Опытный завод НИВА», и другие.

Добавка вырабатывается в виде мелкодисперсного порошка. Цвет - белый. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Вкус - от кисло-сладкого до сладкого. Запах с легким молочным ароматом. Фасовка производится в непрозрачные, герметичные, металлизированные пакетики по 5, 60 или 150 грамм.

Срок годности - 18 месяцев. Хранить в сухом, защищенном от света месте, при t не выше +25°C.

Основные разрешительные документы на углеводный комплекс «ВИКТОРИЯ»®:

- ТУ 9229-012-56758878-10, ТИ 9229-012-56758878-10;
- Декларация о соответствии Техническим регламентам ТС ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.46015/23: ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011;
- Экспертное заключение ГИЦ Института питания РАМН №72/Э-272/и-10;
- Свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.009.Е.051599.12.11;
- Заключение ГНУ ВНИИ ПБТ о положительном влиянии на органолептические и физико-химические показатели водок №ОТЛВП-3/174 от 02.12.08 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.26.009.Т.001435.05.10 на ТУ 9229-012-56758878-10;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство № 01.000.М.000757.07.;
- Заключение ФГУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора об отсутствии генномодифицированных ингредиентов





научно-производственная компания®
Био-вита
С 1999 года!
www.bio-vita.ru

БОНИФИКАТОР ВЫСОКОЙ ОЧИСТКИ «ВИТАЛАЙТ»®

(комплексная пищевая добавка)

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ (ЗЕРНОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ И РЕКТИФИКАТОВ, ВИСКИ, ДЖИНОВ, БУРБОНОВ, ХЛЕБНЫХ ВИН, САКЭ И ДРУГИХ).

Состав: молочная сыворотка высокоочищенная, обогащенная лактулозой; виноградный сахар; глицин; аскорбиновая кислота; экстракт корня женьшеня.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: 3-6 грамм (примерно половина чайной ложки) добавки растворить в 30-50 мл теплой (не выше 40°C) воды и влить в 1 литр готового алкогольного напитка. При необходимости бонификатор можно, не растворяя в воде, добавить в алкогольный напиток, но при этом возможно выпадение небольшого безопасного осадка. Напиток готов к употреблению после внесения добавки. Допускается применение разных добавок линейки «Био-вита» в одном спиртном напитке.

Комплексная пищевая добавка «ВИТАЛАЙТ»® разработана совместно с НИИ «Мир-Продмаш» в 2006 году для использования в качестве сырья в пищевой промышленности с целью значительного умягчения и улучшения вкуса ликероводочных изделий и снижения вредного влияния алкоголя на организм. Помимо смеси сывороток «ВИТАЛАЙТ»® в своем составе содержит аминокислотную кислоту, которая связывает самый вредный продукт распада алкоголя – ацетальдегид и превращает его в нетоксичный продукт – аминокислоту треонин (ацетилглицин), которая является естественным для организма участником белкового обмена и легко усваивается. Также в составе бонификатора содержится аскорбиновая кислота (витамин С) – это мощный антиоксидант, снижающий негативное влияние алкоголя; связывает токсины, которые образовались в результате употребления спиртного, и способствует их выведению из организма. Ещё один значимый компонент КПД «ВИТАЛАЙТ»® – это экстракт корня женьшеня, действующими веществами которого являются гликозиды (гинзенозиды), полиацетилены, полисахариды и эфирные масла, которые, насыщая напиток сложными эфирами, в значительной степени устраняют вкусовые недостатки спирта и усиливают качественные показатели алкогольного напитка.

В Научно-практическом центре Национальной академии наук Беларуси по продовольствию проводились масштабные исследования токсического и наркологического действия алкогольных напитков с «Виталайтом»®, на основании которых были доказаны его детоксикационные свойства. После чего были утверждены рецептуры водок и настоек с Виталайтом: водка «Экспортная» (ОАО «Брестский ЛВЗ «Белалко»; водка «Престижная» (ОАО «Дятловский винно-водочный завод»), настойка «Живинка» (Витебский ЛВЗ «Придвинье»).

Добавка вырабатывается в виде мелкодисперсного порошка. Цвет - белый с редкими мелкими вкраплениями коричневых частиц. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Вкус - от кисло-сладкого до сладкого. Запах с легким молочным ароматом. Фасовка производится в непрозрачные, герметичные, металлизированные пакетики по 5, 60 или 150 грамм.

Срок годности - 18 месяцев. Хранить в сухом, защищенном от света месте, при t не выше +25°C.

Основные разрешительные документы на на пищевую добавку «ВИТАЛАЙТ»®:

- ТУ 9229-011-56758878-06, ТИ 9229-011-56758878-06 ;
- Декларация о соответствии Техническим регламентам ТС ЕАЭС N RU Д-РУ.РА01.В.46044/23: ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011 ;
- Экспертное заключение ГИЦ Института питания РАМН № 72/э-8187/и-06 ;
- Свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.009.Е.051600.12.11 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.34.009.Т.001953.10.06 на ТУ 9229-011-56758878-06 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство № 01.000.М.000757.07.04 ;
- Заключение ФГУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора об отсутствии генномодифицированных ингредиентов.





научно-производственная компания®
Био-вита
с 1999 года!
www.bio-vita.ru

БОНИФИКАТОР ВЫСОКОЙ ОЧИСТКИ

«ЯНТАЛАК ГФ»®

(углеводный модуль)

ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ (САХАРНЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ И РЕКТИФИКАТОВ, ВОДОК ОСОБЫХ, НАЛИВОК, НАСТОЕК И ДРУГИХ).

Состав: молочная сыворотка высокоочищенная, обогащенная лактулозой; виноградный сахар; фруктовый сахар; янтарная кислота.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: 3-6 грамм (примерно половина чайной ложки) добавки растворить в 30-50 мл теплой (не выше 40°C) воды и влить в 1 литр готового алкогольного напитка. При необходимости бонификатор можно, не растворяя в воде, добавить в алкогольный напиток, но при этом возможно выпадение небольшого безопасного осадка. Напиток готов к употреблению после внесения добавки. Допускается применение разных добавок линейки «Био-вита» в одном спиртном напитке.

Углеводный модуль «Янталак ГФ»® разработан в 2001 году технологами ООО «Био-вита» совместно с Институтом Питания (ГИЦ ИП РАМН) специально для ликёровоходной промышленности в качестве рецептурной добавки к алкогольным напиткам, защищающей печень от интоксикации и снижающей остроту похмельного синдрома.

Углеводный модуль «Янталак ГФ»® содержит комплекс природных углеводов и активных веществ, обладающих антигипоксическими и антиоксидантными свойствами. Одна группа компонентов является регулятором обмена веществ, стимулирует окислительно-восстановительные процессы в тканях, за счет образования энергии в форме АТФ, обладает антитоксическим в отношении алкоголя, барбитуратов действием. Уменьшает токсичное действие алкоголя за счет ускорения окисления и выведения из организма этанола и особенно ацетальдегида. Повышает умственную и физическую работоспособность, при сниженной секреции, нормализует функцию слизистой желудка. Другая группа компонентов «Янталак ГФ»®, растворяясь в водно-спиртовой смеси, образует с токсическими веществами, присутствующими в алкогольных напитках в качестве примеси, молекулярные комплексы, практически не всасывающиеся в кровь, выводятся из организма вместе с пищевым шлаком. Третья группа углеводов, при внесении последней в алкогольный напиток, наоборот, легко всасывается в кровь. Поступая с кровотоком в печень, эти углеводы интенсифицируют работу её ферментной системы по окислению и нейтрализации этилового спирта. Четвертая группа углеводов выполняет функцию улучшителей вкуса и запаха алкогольных напитков.

Используется в рецептурах напитков таких предприятий: АО «Росспиртпром», АО «Татарспиртпром», ООО «Костромской ЛВЗ», ООО «Чебоксарский ЛВЗ»; ОАО «Мозырский СВЗ», ОАО «Витебский ЛВЗ «Придвинье», ОАО «Белвино», ООО «Старооскольский ЛВЗ «Люкс», ОАО «Уржумский СВЗ», ОАО Московский завод «Кристалл», «Стандартъ», «Топаз» и сотнях других.

Добавка вырабатывается в виде мелкодисперсного порошка. Цвет - белый. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Вкус - от кисло-сладкого до сладкого. Запах с легким молочным ароматом. Фасовка производится в непрозрачные, герметичные, металлизированные пакетики по 5, 60 или 150 грамм.

Срок годности - 18 месяцев. Хранить в сухом, защищенном от света месте, при t не выше +25°C.

Основные разрешительные документы на углеводный модуль «ЯНТАЛАК ГФ»®:

- ТУ 9229-004-56758878-2002, ТИ 9229-004-56758878-2002;
- Декларация о соответствии Техническим регламентам ТС ЕАЭС N RU Д-РУ.РА01.В.46044/23: ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011.
- Экспертное заключение ГИЦ Института питания РАМН № 72/э-2050/и-04 ;
- Свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.009.Е.048383.11.11 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.11.009.Т.001363.08.04 на ТУ 9229-004-56758878-2002 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство № 01.000.М.000757.07.04 ;
- Заключение ФГУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора об отсутствии ГМО.





научно-производственная компания®
Био-вита
С 1999 года!
www.bio-vita.ru

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА

«ХЛЕБНЫЙ ДАР»®

ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ (ЗЕРНОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ И РЕКТИФИКАТОВ, ВОДОК, ВИСКИ, ХЛЕБНЫХ ВИН И ДРУГИХ).

Состав: виноградный сахар, мука зародышей пшеницы, мука амарантовая, лизин.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: 4-8 грамм на 1 литр алкогольного напитка. Из добавки необходимо приготовить настой, который затем добавляется в алкогольный напиток. Добавку растворяют в теплой воде температурой 40-45°C в соотношении 1:5 ÷ 1:10, затем к данной смеси добавляется спирт или часть вашего спиртового напитка из расчета доведения до крепости 35-45% и производится настаивание в течение 2 суток. Затем раствор фильтруют через тканевый или любой другой фильтрующий материал. Отфильтрованный настой вносят при перемешивании в готовый напиток. После этого напиток готов к употреблению.

Добавка разработана совместно со Всероссийским НИИ пищевой биотехнологии в 2013 году. Это уникальный, не похожий на все остальные добавки, бонификатор - комплекс, синтезированный из муки амаранта и зародышей пшеницы - чрезвычайно насыщенные по своему биохимическому составу зерновые культуры, содержащие множество полезных аминокислот, антиоксидантов, витаминов и минералов. Необычайно богаты скваленом — предельно полезным углеводородом - «очистителем» крови, желудочно-кишечного тракта и почек от токсинов и продуктов распада. Настой из муки амаранта и зародышей пшеницы активно насыщает напиток биологически активными веществами, придавая ему легкий изысканный вкус и аромат. Добавка дополнительно обогащена незаменимой аминокислотой — L-лизин, которая помимо полезных свойств для организма (укрепление сердечной мышцы, повышение иммунитета, усвоение кальция, противовирусное действие) значительно улучшает органолептические показатели алкогольного напитка. «Хлебный дар»® позволяет превратить любой спиртовой напиток в настоящий шедевр, который по достоинству оценят гурманы. Сделайте настой и добавьте его в ходе приготовления - и результат непременно придется по вкусу всем без исключения.

«ХЛЕБНЫЙ ДАР»® с огромным успехом используется на ликероводочных производствах в водках на зерновых спиртах: ООО «Чебоксарский ЛВЗ», ЗАО «Кристалл Плюс», ООО «Стандарт», ОАО «Белвино», ООО «Старооскольский ЛВЗ «Люкс», ОАО «Владалко», АО «Бутурлиновский ЛВЗ», ЗАО «Волковский спиртзавод», ОАО «Великоустюгский ЛВЗ», ОАО «Мозырский СВЗ» и др.

Добавка вырабатывается в виде мелкодисперсного порошка. Цвет — молочный с коричневыми вкраплениями. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки. Вкус — сладкий с горчинкой. Запах злаков с легким молочным ароматом.

Фасовка производится в непрозрачные, герметичные, металлизированные пакетики по 5, 60 или 150 грамм.

Срок годности - 12 месяцев. Хранить в сухом, защищенном от света месте, при t не выше +25°C.

Основные разрешительные документы на комплексную пищевую добавку «ХЛЕБНЫЙ ДАР»®:

- ТУ 9188-017-56758878-2013, ТИ 9188-017-56758878-2013;
- Декларация о соответствии Техническим регламентам ТС ЕАЭС N RU Д-РУ.РА01.В.45961/23: ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011.
- Экспертное заключение ФГБУ НИИ питания РАМН № 72/э-1425/и-13 ;
- Заключение ГНУ ВНИИ ПБТ № ОТЛВ-0148/13 о положительном влиянии на органолептические показатели водок и водок особых ;
- Свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.009.Е.006916.08.13 ;
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство № 01.000.М.000757.07.13 ;
- Заключение ГНУ ВНИИ ПБТ об отсутствии генномодифицированных ингредиентов.

