

OFFERTA DI SERVIZIO

STABILease™

STABILIZZA I TUOI ATTIVI BOTANICI

POWER UP
YOUR POWDER

by INNOV'IA 

TRASFORMA I TUOI
ATTIVI BOTANICI IN
POLVERI STABILI

Campi di applicazione

Cosmetica
Integratori alimentari
Nutrizione clinica e per la
terza età
Bevande e preparati
istantanei
Nutrizione animale

DONA SUPERPOTERI
ALLE TUE POLVERI



INNOV'IA 



INNOV'IA rappresenta un punto di riferimento nelle tecnologie di essiccazione ed è un leader riconosciuto nella microincapsulazione. Grazie alle proprie competenze in Ricerca & Sviluppo e alla consolidata esperienza industriale, INNOV'IA sviluppa e produce conto terzi ingredienti ad alto valore aggiunto destinati ai settori alimentare, mangimistico, cosmetico, nutraceutico e farmaceutico.

 +33 (0)5 46 45 45 11

 customers@innov-ia.com

 www.innov-ia.com



M2V3.2.6

Stabilizzazione degli attivi botanici

by **INNOV'IA** 

LA NOSTRA PROMESSA

Le proprietà antiossidanti, la funzionalità e la stabilità nel tempo vengono preservate, garantendo prestazioni elevate del tuo ingrediente.



Protezione dall'ossidazione



Migliore integrazione nelle matrici in polvere



Controllo della distribuzione granulometrica e della scorrevolezza

Flex Technology

Una **combinazione flessibile di tecnologie e competenze**, sviluppata su misura per soddisfare le esigenze specifiche di ogni progetto :

Tecnologie combinabili : Essiccazione, Microincapsulazione, Agglomerazione

Opzioni di personalizzazione : Aromi, Coloranti naturali, Additivi funzionali

Soluzioni di confezionamento : Big bag, Cartoni, Fusti, Sacchi, Buste PE/alluminio



AMBITO DEL SERVIZIO

- Definizione del processo più idoneo e dell'applicazione finale
- Prove pilota e validazione su linee industriali
- Possibilità di personalizzazione funzionale
- Fornitura di un ingrediente pronto all'uso

Certificazioni e accreditamenti a garanzia della qualità :

 **FSSC 22000**



Halal

Kosher

CASO APPLICATIVO : POLIFENOLI PER GLI INTEGRATORI ALIMENTARI

Grazie allo spray drying e alla granulazione, gli estratti ricchi di polifenoli vengono trasformati in polveri stabili, omogenee e facilmente dosabili.

Questa tecnologia è particolarmente indicata per gli integratori alimentari e le applicazioni nutraceutiche, dove stabilità, uniformità e precisione di dosaggio rappresentano requisiti fondamentali.



ECCELLENZA INDUSTRIALE FRANCESE

35 anni di esperienza · 370 collaboratori · 4 siti produttivi · 1 Centro di Ricerca & Sviluppo integrato · 9 torri di spray drying · 13 impianti a letto fluido.

Un know-how unico :

- Leader nella microincapsulazione
- Molteplici tecnologie (Essiccazione, Microincapsulazione, Agglomerazione)
- Scale-up e produzione industriale
- Tracciabilità