

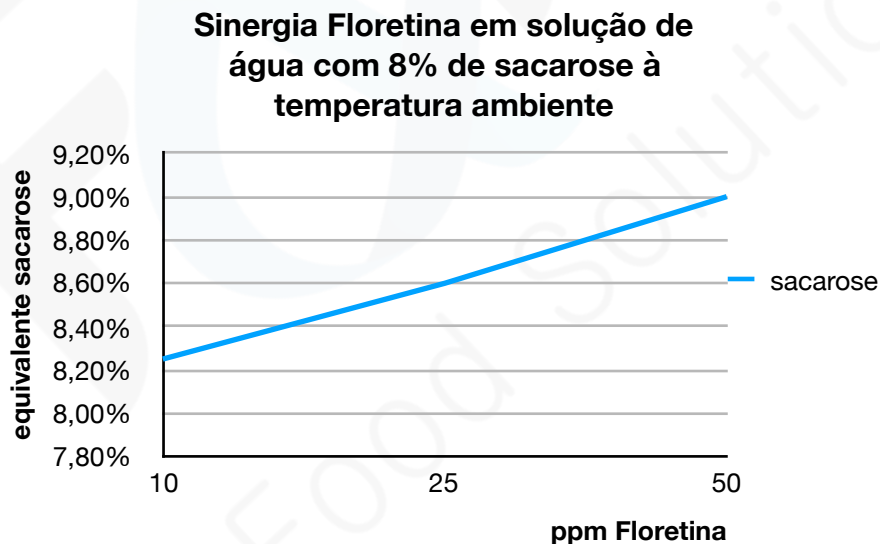
A Floretina é um polifenol extraído da maçã com propriedades aromatizantes. A Floretina modula a intensidade de dulçor potencializando as notas doces de edulcorantes naturais ao mesmo tempo que encobre notas amargas. A molécula melhora o sabor residual amargo e promove uma melhor sensação na boca.

Por ser um polifenol, possui atividade antioxidante sendo bastante empregado em alimentos com corante naturais, diminuindo a degradação dos corantes por oxidação.

O produto é uma molécula aromática natural aprovado pelo FEMA número 4390.

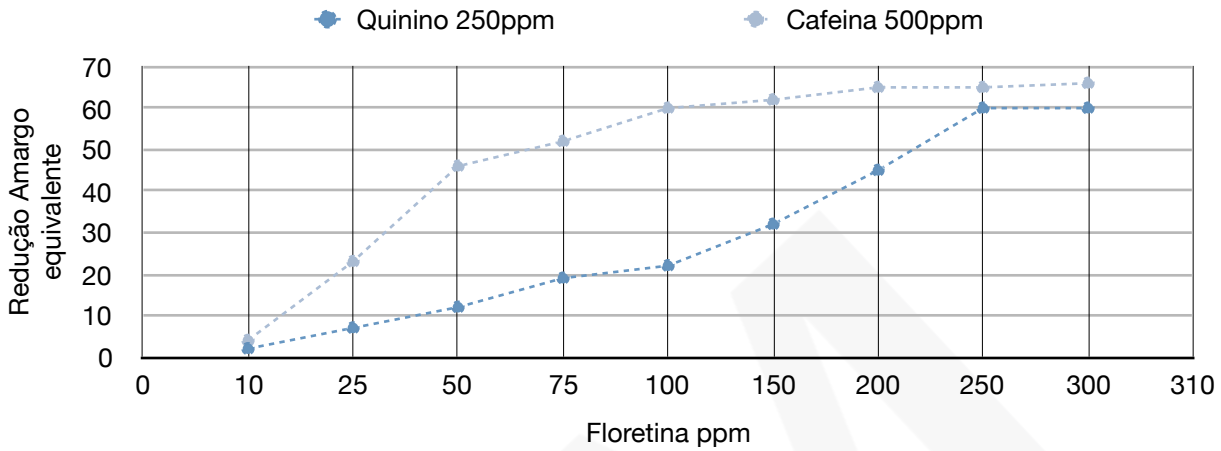
## Modulador de Sabor

A Floretina demonstra uma sinergia positiva com sacarose e outros edulcorantes naturais. A tabela abaixo ilustra a sinergia entre a Floretina e a sacarose.



## Encobre Residuais Amargos

Há três diferentes receptores de amargo. Cada um é ativado independente pela cafeína, paracetamol e quinino. A Floretina encobre o residual conforme indica o gráfico abaixo.



## Antioxidante

A Floretina tem um efeito antioxidante muito potente. Os estudos sobre a degradação do citral demonstram que a Floretina tem o mesmo poder antioxidante que o extrato do Alecrim na mesma dosagem. O benefício da Floretina é o sabor neutro e por ser incolor.

