

BIOTWIN





BIOTWIN



Компания "БИОТВИН" – это динамично развивающаяся команда профессионалов и всегда качественная, отвечающая всем стандартам продукция.

- Мы постоянно следим за тенденциями рынка и создаём новые продукты отвечающие всем запросам, как производителя, так и конечного потребителя
- Только индивидуальный подход и готовое решение. Мы не просто производим и продаём натуральные красители, а решаем Ваши задачи
- От подбора цвета до экономического расчёта и обоснования экономической целесообразности использования наших продуктов
- **Клиентский сервис** – мы знаем Ваши задачи и помогаем оперативно решить проблемы технологов, специалистов отдела снабжения и R&D в поиске, подборе и тестировании натуральных красителей
- **Скорость и комфорт** – наша задача сделать процесс покупки максимально комфортным и быстрым. Мы доставим заказанный Вами товар до Вашего склада в кратчайший срок.

Тренд натуральности и здорового питания продолжает набирать обороты и становится всё более перспективным направлением. Использование натуральных красителей даёт ряд преимуществ Вашему продукту: чистая этикетка, положительный имидж, увеличение географии продаж. Для покупателей натуральность является ключевым фактором при выборе продукции.





ЖЕЛТЫЕ



ЭКСТРАКТ КУРКУМИНА

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Экстракт Жёлтый 0024	0,004-0,035	Жидкий	BP	**	***	4.0-7.0
Биотвин Экстракт Жёлтый 0025	0,01-0,075	Порошок	BP	**	***	4.0-7.0

ЭКСТРАКТ САФЛОРА

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Экстракт Жёлтый 0023	0,01-0,075	Порошок	BP	***	***	2.0-8.0
Биотвин Экстракт Жёлтый 0022	0,01-0,075	Жидкий	BP	***	***	2.0-8.0

КРАСИТЕЛЬ E161B

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Экстракт Жёлтый 0026	0,01-0,08	Жидкий	BP	**	***	3.0-7.0
Биотвин Экстракт Жёлтый 0027	0,01-0,08	Порошок	BP	**	***	3.0-7.0

КРАСИТЕЛЬ E100

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Куркумин 090	0,004-0,035	Жидкий	В/ЖР	**	***	4.0-7.0

- Масложировая продукция;
- Сахаристые и мучные кондитерские изделия;
- Сдобные хлебобулочные изделия;
- Сыры, в том числе плавленые;
- Соусы;
- Напитки алкогольные и безалкогольные;
- Фруктовый лед;
- Мучные кондитерские изделия;
- Сахаристые кондитерские изделия;
- Ароматизированная молочная продукция;
- Мороженое;
- Кремовые массы;
- Желе;
- Ароматизированные Джеммы, варенья, конфитюры.

- Сахаристые кондитерские изделия;
- Десерты;
- Сыры плавленые ароматизированные;
- Джеммы, желе, конфитюры;
- Напитки алкогольные и безалкогольные;
- Ароматизированная молочная продукция.



ЖЁЛТО - ОРАНЖЕВЫЙ



КРАСИТЕЛЬ E160A

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Бета-Каротин 066	0,005-0,04	Жидкий	ЖР	***	***	3,5-7,0
Биотвин Бета-Каротин 065	0,05-0,15	Жидкий	ЖР	***	***	3,5-7,0
Биотвин Бета-Каротин 064	0,015-0,12	Жидкий	ЖР	***	***	4,0-7,0
Биотвин Бета-Каротин 0601	0,0002-0,00015	Жидкий	ЖР	***	***	4,0-7,0
Биотвин Бета-Каротин 067	0,01-0,08	Жидкий	ВР	***	***	3,5-7,0
Биотвин Бета-Каротин 068	0,005-0,04	Порошок	ВР	***	***	3,5-7,0
Биотвин Бета-Каротин 069	0,0005-0,007	Порошок	ВР	***	***	3,5-7,0

- Кондитерские и хлебобулочные изделия;
- Масло сливочное;
- Масложировая продукция;
- Сыры, в том числе плавленые;
- Молочная продукция;
- Напитки алкогольные и безалкогольные;
- Джемы, желе, конфитюры;
- Соусы.

- Сухие продукты - пудинги, кремы, смеси мороженого, готовые смеси для тортов, спортивное питание и др.



ОРАНЖЕВЫЙ



КРАСИТЕЛЬ E160B

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Аннато 032	0,003-0,03	Жидкий	BP	**	**	4.0-7.0
Биотвин Аннато 030	0,003-0,03	Жидкий	BP	**	***	3.0-7.0
Биотвин Аннато 033	0,007-0,08	Жидкий	BP	**	**	4.0-7.0

ЭКСТРАКТ КУРКУМИНА+ЭКСТРАКТ ПАПРИКИ

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Экстракт Оранжевый 0001	0,03-0,1	Жидкий	BP	**	***	3.0-7.0

- Масложировая продукция;
- Мучные кондитерские изделия;
- Сдобные хлебобулочные изделия;
- Покрытия для сыра съедобные;
- Сыры, в том числе плавленые;
- Мороженое на молочной основе;
- Напитки алкогольные (крепостью менее 15%);
- Фруктовый лед.



ЗЕЛЕНЬЙ



КРАСИТЕЛЬ E141

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Хлорофилл 043	0,005-0,05	Жидкий	BP	**	**	3.0-7.0
Биотвин Хлорофилл 048	0,005-0,05	Жидкий	BP/ЖР	**	**	3.0-7.0
Биотвин Хлорофилл 041	0,005-0,05	Порошок	BP	**	**	3.0-7.0
Биотвин Хлорофилл 047	0,0005-0,005	Порошок	BP	**	**	3.0-7.0

КРАСИТЕЛЬ E141+E100 (ФИСТАШКОВЫЙ)

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Хлорофилл 045	0,009-0,08	Жидкий	BP	**	**	3.0-7.0

КРАСИТЕЛЬ E141+E100 (ЛАЙМ)

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Хлорофилл 046	0,009-0,08	Жидкий	BP	**	**	3.0-7.0

- Сахаристые и мучные кондитерские изделия;
- Сдобные хлебобулочные изделия;
- Ароматизированная молочная продукция;
- Джеммы, желе, конфитюры;
- Фруктовый лед;
- Напитки алкогольные и безалкогольные;
- Десерты, в том числе мороженое на молочной основе;
- Масложировая продукция;
- Соусы;
- Сыры, сыры плавленые ароматизированные.



КРАСНО-ОРАНЖЕВЫЙ



КРАСИТЕЛЬ E160C

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Паприка 020	0,003-0,03	Жидкий	ВР	**	***	2.0-8.0
Биотвин Паприка 022	0,02-0,05	Жидкий	ЖР	**	***	2.0-8.0
Биотвин Паприка 023	0,03-0,1	Жидкий	ВР	**	***	2.0-8.0
Биотвин Паприка 024	0,01-0,06	Жидкий	ВР	**	***	2.0-8.0

КРАСИТЕЛЬ E160C+E160A

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Паприка 134	0,03-0,15	Жидкий	ВР	**	***	2.0-8.0

ЭКСТРАКТ ПАПРИКИ

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин экстракт красный 0015	0,03-0,1	Жидкий	ВР	**	***	2.0-8.0

- Сахаристые и мучные кондитерские изделия;
- Сдобные хлебобулочные изделия;
- Десерты, в т.ч. мороженое на молочной основе;
- Джеммы, желе, конфитюры;
- Масложировая продукция;
- Сыры, в т.ч. плавленные;
- Соусы;
- Фруктовый лед.



КРАСНЫЙ



КРАСИТЕЛЬ E120

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Кармин 004	0,011-0,13	Жидкий	ВР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Кармин 016	0,010-0,1	Жидкий	ВР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Кармин 010	0,011-0,13	Жидкий	ВР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Кармин 019	0,010-0,1	Порошок	ВР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Кармин 10027	0,011-0,13	Порошок	ВР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Кармин 10020	0,005-0,02	Порошок	ВР/ЖР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Кармин 10021	0,005-0,02	Порошок	ВР/ЖР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Кармин 10022	0,005-0,02	Порошок	ВР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Кармин 10023	0,005-0,02	Порошок	ВР	***	***	2,0-8,0

- Сахаристые и мучные кондитерские изделия;
- Сдобные хлебобулочные изделия;
- Ароматизированная молочная продукция;
- Джемы, желе, конфитюры;
- Фруктовый лед;
- Напитки алкогольные и безалкогольные;
- Десерты, в том числе мороженое на молочной основе;
- Масложировая продукция;
- Соусы;
- Сыры, сыры плавленные ароматизированные.

КРАСИТЕЛЬ E120 (ЯГОДНО-КРАСНЫЙ)

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Кармин 003	0,012-0,15	Жидкий	ЖР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Кармин 012	0,012-0,15	Жидкий	ВР	***	***	2,0-8,0



КРАСНЫЙ



КРАСИТЕЛЬ E120+E160B (КЛУБНИЧНЫЙ)

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Кармин 005	0,012-0,15	Жидкий	ЖР	***	***	2.0-8.0

КРАСИТЕЛЬ E120 (ВИШНЕВЫЙ)

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Кармин 011	0,011-0,13	Жидкий	ЖР	***	***	2.0-8.0

СОК ЧЁРНОЙ МОРКОВИ

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Экстракт Красный 0016	0,010-0,1	Жидкий	ВР	***	***	2.0-7.0
Биотвин Экстракт Красный 0013	0,010-0,1	Жидкий	ВР	***	***	2.0-7.0

СОК СВЕКЛЫ

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Экстракт Красный 0011	0,010-0,1	Жидкий	ВР	*	**	3.0-7.0
Биотвин Экстракт Красный 0012	0,010-0,1	Порошок	ВР	*	**	3.0-7.0

- Пищевая продукция с pH ниже 4,5;
- Безалкогольные напитки;
- Сиропы;
- Десерты;
- Джемы;
- Сахаристые кондитерские изделия;
- Соусы, приправы, дрессинги;
- Йогурты (фиолетовый);
- Фруктовые полуфабрикаты.



ФИОЛЕТОВЫЙ



КРАСИТЕЛЬ E120

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Кармин 002	0,011-0,13	Жидкий	BP	***	***	2.0-8.0
Биотвин Кармин 018	0,007-0,1	Жидкий	ЖР	***	***	2.0-8.0

- Сахаристые и мучные кондитерские изделия;
- Сдобные хлебобулочные изделия;
- Ароматизированная молочная продукция;
- Джемы, желе, конфитюры;
- Фруктовый лед;
- Напитки алкогольные и безалкогольные;
- Десерты, в том числе мороженое на молочной основе;
- Масложировая продукция;
- Соусы;
- Сыры, сыры плавленные ароматизированные.



СИНИЙ

BIOTWIN 

ЭКСТРАКТ СПИРУЛИНЫ

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Экстракт Синий 0006	0,05-1%	Жидкий	BP	**	*	4.0-7.0
Биотвин Экстракт Синий 0007	0,05-1%	Порошок	BP	**	*	4.0-7.0
Биотвин Экстракт Синий 0008	0,4-2%	Порошок	BP	**	*	4.0-7.0

- Ароматизированная; молочная продукция;
- Десерты, в том числе мороженое на молочной основе;
- Драже;
- Сахарные глазури;
- Фруктовый лед;
- Соусы.



КОРИЧНЕВЫЙ



КРАСИТЕЛЬ E150A

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Сахарный Колер 101	0,05-0,50	Жидкий	ЖР	***	***	2.0-8.0
Биотвин Сахарный Колер I	0,05-0,50	Жидкий	ЖР	***	***	2.0-8.0
Биотвин Сахарный Колер 103	0,01-0,2	Порошок	ВР	***	***	2.0-8.0

КРАСИТЕЛЬ E150B

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Сахарный Колер II	0,05-0,50	Жидкий	ВР	***	***	2.0-8.0

- Сахаристые и мучные кондитерские изделия;
- Сдобные хлебобулочные изделия;
- Ароматизированная молочная продукция;
- Джеммы, желе, конфитюры;
- Фруктовый лед;
- Напитки алкогольные и безалкогольные;
- Десерты, в том числе мороженое на молочной основе;
- Масложировая продукция;
- Соусы;
- Сыры, сыры плавленные ароматизированные.



КОРИЧНЕВЫЙ



КРАСИТЕЛЬ E150C

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Сахарный Колер 100	0,05-0,50	Жидкий	ЖР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Сахарный Колер III	0,05-0,50	Жидкий	ЖР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Сахарный Колер 104	0,01-0,2	Порошок	ВР	***	***	2,0-8,0

КРАСИТЕЛЬ E150D

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Сахарный Колер 102	0,05-0,50	Жидкий	ЖР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Сахарный Колер IV	0,05-0,50	Жидкий	ЖР	***	***	2,0-8,0
Биотвин Сахарный Колер 105	0,01-0,2	Порошок	ВР	***	***	2,0-8,0

- Сахаристые и мучные кондитерские изделия;
- Сдобные хлебобулочные изделия;
- Ароматизированная молочная продукция;
- Джеммы, желе, конфитюры;
- Фруктовый лед;
- Напитки алкогольные и безалкогольные;
- Десерты, в том числе мороженое на молочной основе;
- Масложировая продукция;
- Соусы;
- Сыры, сыры плавленные ароматизированные.



ЧЕРНЫЙ



КРАСИТЕЛЬ E153/УГОЛЬ РАСТИТЕЛЬНОЙ

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Уголь 081	0,1-5%	Суспензия	ЖД	***	***	2.0-8.0
Биотвин Уголь 082	0,1-5%	Суспензия	ВД	***	***	2.0-8.0
Биотвин Уголь 083	0,1-3%	Суспензия	ВД	***	***	2.0-8.0
Биотвин Уголь 085	0,1-3%	Суспензия	В/ЖД	***	***	2.0-8.0

- Желе;
- Карамель;
- Пирожные;
- Сладости;
- Начинки,
- Кремы;
- Мороженое;
- Вафли;
- Сыр;
- Макароны;
- Молочная продукция и др.



БЕЛЫЙ



E171

Наименование	Рекомендуемая дозировка, %	Форма выпуска	Растворимость	Светостабильность	Термостабильность	pH
Биотвин Диоксид Титана 071	0,3-0,9%	Суспензия	ВД	***	***	2.0-8.0
Биотвин Диоксид Титана 072	0,1-0,3%	Порошок	В/ЖД	***	***	2.0-8.0

- Сахаристые и мучные кондитерские изделия;
- Сдобные хлебобулочные изделия;
- Ароматизированная молочная продукция;
- Десерты, в том числе мороженое на молочной основе;
- Джемы, желе, конфитюры;
- Соусы;
- Фруктовый лед;
- Напитки алкогольные и безалкогольные;
- Масложировая продукция;
- Сыры, сыры плавленые ароматизированные.



Номер телефона для связи 8-800-250-98-52
Почта info@biotwin.ru
www.biotwin.ru