

La fumée AmcanForest est fabriquée par condensation des molécules aromatiques obtenues lors de la combustion du bois. Il s'agit donc d'un procédé 100% naturel.

L'**Atomisation** est le processus de fumage le plus proche du fumage conventionnel. Plusieurs fumées peuvent être appliquées par cette méthode :

- **AFS 10** : Notre fumée standard.
- **AFS Super 12, AFS Méga 16** : Ces fumées sont plus concentrées en carbonyles et en phénols. La couleur et les arômes sont plus prononcés.

Certaines de nos fumées peuvent être **Directement Incorporées** dans vos mélanges. Il s'agit de :

- **La poudre de fumée AFS P 720** : Extrait de fumée sur support maltodextrine, certifiée non OGM.
- **L'huile de fumée AFS BBQ Oil** : Extrait de fumée sur support huile végétale de haute stabilité, garantie non OGM.
- **AFS 66** : Son pH (compris entre 4 et 5) a été modifié, ce qui lui permet d'être incorporée dans les mêlées sans casser l'émulsion et sans réduire les nitrates.



AFS Autumn Red : Cette fumée est très concentrée en phénols. De plus, elle a un pH compris entre 3.0 et 4.0.



Le **Douchage** ou le **Trempage** avec des fumées que vous diluez vous même, vous procure gain de temps et diminution des pertes de poids. Plusieurs de nos fumées liquides sont destinées à ces applications :

- **Les fumées solubles (AFS 10 Sol, AFS Super 12 Sol)** : Ces fumées sont solubles dans l'eau.
- **AFS Méga 2000** : Son pouvoir colorant est très puissant et son goût est particulièrement doux et "moelleux".

Nos autres produits complémentaires :

- **Le COLOR 3000** : C'est un agent brunissant qui réagit avec les protéines de vos produits sous l'effet de la chaleur (réaction de Maillard). Il donnera à vos produits l'aspect de la cuisson au four traditionnel. Applications : par "spray", douchage ou simplement avec un pinceau.
- **AFS LMC, une fumée légère**. C'est un dérivé de fumée liquide naturelle et purifiée. Il améliore la qualité sanitaire de vos produits. Applications : en surface ou en interne.

Tous nos arômes de fumée sont filtrés, certifiés non OGM, Casher et non ionisés .

Nos arômes de fumée procurent de nombreux avantages tels que la réduction du temps de fumage, la régularité du goût, une meilleure tenue de la coloration, une durée de vie des produits fumés plus longue...

L'équipe commerciale d'AMCAN Ingrédients reste à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

AVANTAGES DE LA FUMEE LIQUIDE "AFS"

- QUALITE :

- 1) Uniformité de la couleur : plus de variations dues à l'influence des conditions atmosphériques et à la qualité de la sciure.
- 2) Régularité du goût.
- 3) Meilleure tenue de la coloration.
- 4) Meilleur Knack des saucisses même après appertisation.
- 5) Durée de vie des produits fumés plus longue.

- TEMPS :

Durée de fumage réduit (10 à 50 % selon les produits et les applications).

- GAINS FINANCIERS :

- 1) Standardisation des produits : limite les pertes dues au surpoids.
- 2) Diminution des retours en production.
- 3) Réduction de la perte de poids (dans la limite de l'HPD).
- 4) Investissement faible.
- 5) Flexibilité de l'outil.



- ECOLOGIE :

Plus besoin de catalyseur ("Afterburners").

- SANTE :

Absence de substances cancérigènes, au bénéfice des consommateurs et des opérateurs.

- RISQUES SANITAIRES & SECURITE :

- 1) Pas de fumée dans les ateliers.
- 2) Propreté des locaux.
- 3) Élimination du goudron.
- 4) Plus de désordre dû au stockage de la sciure et des copeaux de bois.
- 5) Plus de risque d'incendie.

Nos arômes de fumée peuvent vous donner de la sécurité, du gain de temps et financier, de la qualité organoleptique, sanitaire, écologique et sécuritaire.

MAJ : Janv.2006