

# *Stabimuls IC*

*Mélanges sur mesure  
pour glaces alimentaires*



Systèmes stabilisants et émulsifiants  
pour crèmes glacées, glaces à la crème,  
sorbets et glaces à l'eau aromatisées

**hydrosol**  
THE STABILISER PEOPLE

## Un must : la compétence

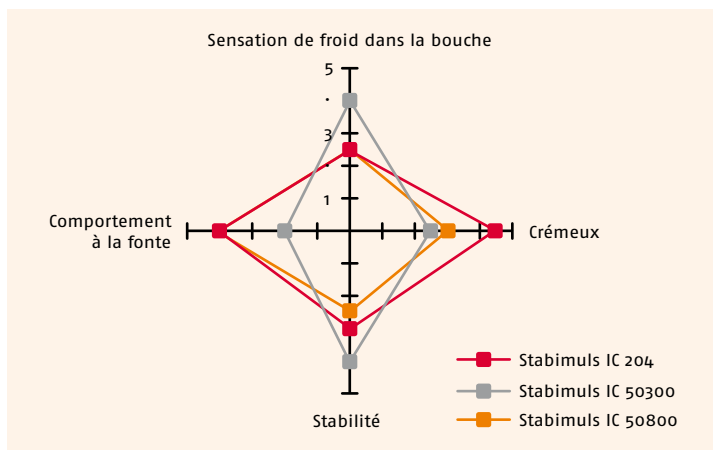
*Stabiliser une crème glacée par un système Hydrosol :  
quelle que soit la recette, nous trouvons la bonne solution !*

Partout dans le monde, les consommateurs sont friands de crème glacée et toujours curieux de découvrir les nouvelles tendances et de déguster de nouvelles créations. Savourer une glace est depuis longtemps un plaisir que l'on s'offre tout au long de l'année.

Pour l'industrie glacière, la texture de la glace et la sensation en bouche, le comportement au stockage et la résistance aux variations de température sont d'importants critères de succès. Voilà pourquoi Hydrosol propose des mélanges sur mesure, en adéquation avec les recettes et les technologies les plus diverses. Pour donner à ses clients l'assurance de produits finis qui se distinguent par leur qualité et un bon rapport qualité-prix.

### **Emulsifiants et stabilisants dans la glace : petite quantité, grande efficacité**

Bien que les glaces ne contiennent qu'une faible proportion d'émulsifiants et de stabilisants, c'est de la nature et de la teneur de ces précieux auxiliaires que dépend le succès ou non du produit final. Nous définissons toutes les propriétés importantes des produits en dialoguant avec nos clients.



Evaluation sensorielle de la crème glacée



*Avec Hydrosol, vous avez  
tout sous contrôle :*

### **Look and Feel**

- Sensation en bouche
- Comportement à la fonte
- Stabilité et émulsification
- Viscosité et rhéologie
- Texture et consistance

### **Sécurité produit**

- Diminution de la croissance des cristaux de glace en cas de fluctuations de la température
- Stabilisation du système à trois phases
- Stabilisation de l'émulsion H/E
- Stabilisation des interfaces entre ingrédients de la formulation
- Optimisation de la stabilité en fonction des défis logistiques

## **La stabilisation est affaire d'expérience**

Avec plus de 20 ans d'expérience dans le domaine de la recherche appliquée, Hydrosol propose une forte expertise-métier à ses clients du monde entier.

- Savoir-faire fondé sur la connaissance des produits laitiers
- Longues années d'expérience des divers types de matières grasses et de protéines.
- Parfaite connaissance des centaines de matières premières possibles
- Expertise très diversifiée en matière de recettes et de processus de fabrication, où qu'ils soient mis en œuvre dans le monde
- Centre technologique moderne et performant, doté de diverses installations pilotes



## Notre gamme de produits de la série Stabimuls IC

Hydrosol vous propose des mélanges formulés sur mesure pour différentes recettes et technologies d'application. Nous vous conseillons et vous aidons à optimiser vos coûts, vos processus et vos formulations.

- Glaces à la crème et à la crème fraîche
- Glaces au lait
- Crèmes glacées et crèmes glacées à faible teneur en matière grasse
- Glaces à la crème végétale
- Glaces et crèmes glacées aux fruits
- Sorbets aux fruits
- Glaces à l'eau aromatisées
- Déclaration Clean Label, pas de numéros E



Congélateur, espace technique dédié aux glaces



**Une glace est un produit complexe, c'est à la fois :**

- **une mousse** dont la moitié du volume est constituée de minuscules bulles d'air réparties de manière régulière
- **une émulsion** dans laquelle la phase huileuse est dispersée dans la phase aqueuse sous forme de gouttelettes de graisse extrêmement fines
- **une solution colloïdale** des protéines du lait et des stabilisateurs dans la phase aqueuse

## Un système stabilisant et émulsifiant en adéquation avec vos exigences

Production de qualité standard ou premium, optimisation d'un produit ou nouvelle création : dans tous les cas, Hydrosol vous apporte son soutien et répond à tous vos désirs, même s'ils sortent de l'ordinaire.

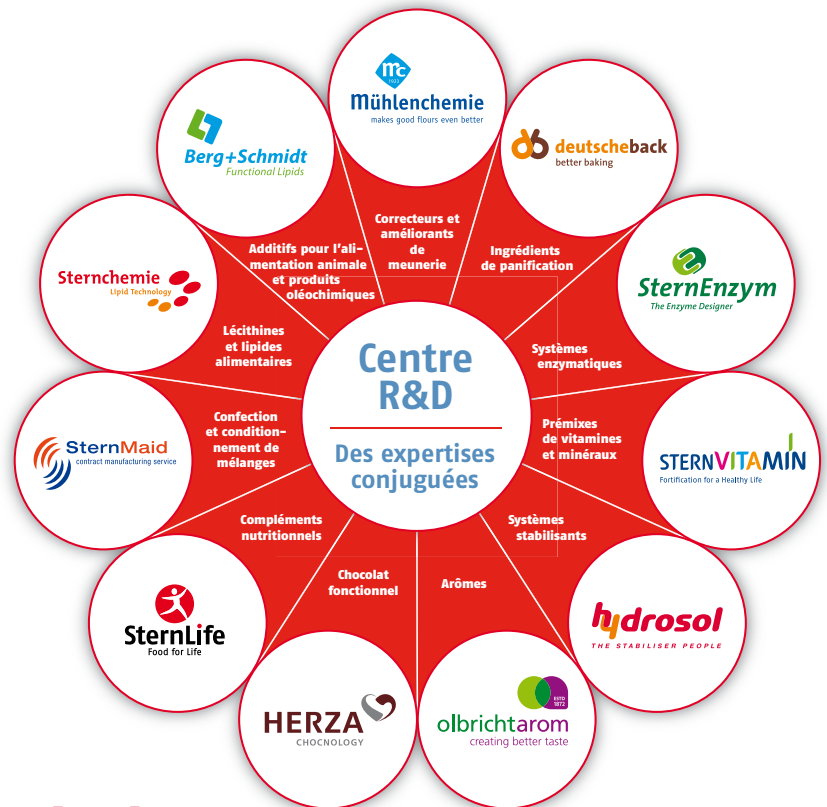
- Crème glacée de qualité premium
- Systèmes stabilisants, aussi avec l'extrait sec dégraissé du lait nécessaire
- Recettes allégées ou pauvres en glucides
- Variantes sans lactose ou sans produits laitiers
- Enrichissement en vitamines et fibres alimentaires
- Certification BIO, production conforme aux standards kasher/halal



# Profitez de nos expertises conjuguées !

Vous avez des exigences qui vont au-delà du choix du meilleur système stabilisant ? Comme Hydrosol fait partie du Stern-Wywiol Gruppe – un groupe d'entreprises indépendant des grands groupes industriels – vous bénéficiez aussi des savoirs et savoir-faire de ses sociétés-sœurs.

- Expertise dans le domaine des protéines du lait et des produits reconstitués
  - Longue expérience des graisses végétales et des sucres
  - Maîtrise de la fabrication de cornets croustillants
  - Mise en œuvre de préparations fruitées
  - Aromatisation
  - Fourniture de pépites de chocolat (Second-Bite)
- Informez-vous aussi sur notre offre de séminaires et formations !



## 2 000 mètres carrés dédiés à la recherche appliquée

Le centre technologique ultra-moderne du Stern-Wywiol Gruppe a une taille et un équipement exceptionnels pour une entreprise indépendante des grands groupes industriels. Une superficie de 2 000 m<sup>2</sup> y est réservée à la recherche appliquée. C'est là que nos ingénieurs de développement travaillent en équipes interdisciplinaires à la mise au point de nouveaux mélanges d'actifs destinés au secteur agroalimentaire.



Pasteurisation et homogénéisation, espace technique Glaces



Le centre technologique d'Ahrensburg, près de Hambourg



Certaines combinaisons d'émulsifiants acquièrent de toutes nouvelles propriétés fonctionnelles lorsqu'elles sont séchées ensemble par atomisation.



Le site de production d'Hydosol à Wittenburg, près de Hambourg

## ***Production à la pointe de la technologie***

*Pour être à même de répondre aux exigences spécifiques de ses clients, Hydosol fabrique ses mélanges d'actifs sur les installations de production les plus modernes.*

- Installation sophistiquée, avec trois lignes de mélange distinctes entièrement automatiques
- Deux installations pilotes contrôlées par un système centralisé de gestion des processus et de visualisation
- Système de mélange en conteneur pour la confection en qualité pharmaceutique (mélanges de vitamines par exemple)
- Confection et documentation de centaines de mélanges conformément aux formulations de nos clients
- Souplesse maximale permettant de personnaliser les solutions et d'assurer une fabrication rapide et fiable, même en petits lots
- Utilisation exclusive de matières premières de qualité 1a contrôlée





***Nous misons sur l'indépendance, la réactivité  
et sur des interlocuteurs engagés***

PME gérée par son propriétaire, Hydrosol sait très bien ce que vous attendez : souplesse et rapidité, contact direct avec des décideurs compétents et des ingénieurs projets qualifiés. Les informations confidentielles doivent rester confidentielles ! Etant indépendants, nous pouvons confectionner nos mélanges en sélectionnant exactement les matières premières qui conviennent le mieux pour vos spécialités.

***Contactez-nous !  
Par téléphone au + 49 (0) 41 02 / 202-003  
ou par e-mail adressé à [info@hydrosol.de](mailto:info@hydrosol.de)***

**Allemagne** – Siège social

**Hydrosol Produktionsges. mbH & Co. KG**  
Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg, Allemagne  
Téléphone : +49 / (0) 41 02 / 202-003  
Fax : +49 / (0) 41 02 / 202-030  
[info@hydrosol.de](mailto:info@hydrosol.de)  
[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)

**Inde** – Filiale

**Stern Ingredients India Private Limited**  
211 Nimbus Centre, Off Link Road  
Andheri West  
Mumbai 400053, Inde  
Téléphone : +91 / (0) 22 / 402 755 55  
Fax : +91 / (0) 22 / 263 258 71  
[info@sterningredients.in](mailto:info@sterningredients.in)  
[www.sterningredients.in](http://www.sterningredients.in)

**Brésil** – Filiale

**Stern Ingredients do Brasil Ltda.**  
Alameda dos Maracatins, 1435  
Edifício Imaginaire – Conj 1110  
04089-015 São Paulo, SP/Brésil  
Téléphone : +55 / 11 37 28-47 60  
Fax : +55 / 11 37 28-47 62  
[info@sterningredients.com.br](mailto:info@sterningredients.com.br)  
[www.sterningredients.com.br](http://www.sterningredients.com.br)

**Mexique** – Filiale

**Stern Ingredients S.A. de C.V.**  
Guillermo Barroso No. 14  
Ind. Las Armas,  
Tlalnepantla, Edo. Méx.  
C.P. 54080, Mexique  
Téléphone : +52 / (55) 5318 12 16  
Fax : +52 / (55) 5394 76 03  
[info@sterningredients.com.mx](mailto:info@sterningredients.com.mx)  
[www.sterningredients.com.mx](http://www.sterningredients.com.mx)

**Russie** – Filiale

**KT "000 Stern Ingredients"**  
pr. Obuchovskoj oborony,  
d. 45, lit. "0"  
192019 Saint-Pétersbourg, Russie  
Téléphone : +7 / (812) 319 36 58  
Fax : +7 / (812) 319 36 59  
[info@sterningredients.ru](mailto:info@sterningredients.ru)  
[www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)

**Chine** – Filiale

**Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.**  
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu Industrial Square  
1508 Linhu Avenue  
Fenhu Economic Development Zone  
215211 Wujiang, Chine  
Téléphone : +86 / 512 6326 9822  
Fax : +86 / 512 6326 9811  
[info@sterningredients.com.cn](mailto:info@sterningredients.com.cn)  
[www.sterningredients.com.cn](http://www.sterningredients.com.cn)

**Pologne** – Filiale

**Bureau de représentation**  
Krzysztof Grabiński  
ul. Kwitnacza 15/2  
01-926 Varsovie, Pologne  
Téléphone : +48 / (0) 22 / 244 37 90  
Fax : +48 / (0) 22 / 490 62 94  
[info@sterningredients.pl](mailto:info@sterningredients.pl)  
[www.sterningredients.pl](http://www.sterningredients.pl)

**Singapour** – Filiale

**Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd**  
No. 1 International Business Park  
The Synergy # 09-04  
Singapour 609 917  
Téléphone : +65 / 656 920 06  
Fax : +65 / 656 911 56  
[info@sterningredients.com.sg](mailto:info@sterningredients.com.sg)  
[www.sterningredients.com.sg](http://www.sterningredients.com.sg)

**hydrosol**  
THE STABILISER PEOPLE

  
**STERNWYWIOL**  
Gruppe