

ND PHARMA & BIOTECH

M.A.R.S.™

Micro Alcohol Reaction System

Tecnología avanzada para destilados y bebidas alcohólicas.

Desarrollada por ND Pharma & Biotech.
Documento comercial · Uso industrial profesional

Una tecnología para afinar la matriz hidroalcohólica

M.A.R.S.™ es un sistema especializado en el tratamiento y la optimización de matrices hidroalcohólicas para uso industrial en destilerías y elaboración de espirituosas.

Formulación y proceso

Tecnología propietaria centrada en la integración alcohólica, la suavidad percibida, el equilibrio aromático y la calidad del acabado. La base científica del producto permite la reducción de la molécula alcohólica, inertiza los cuerpos cetónicos y aumenta la capacidad de eliminación con menor volumen de generación de subproductos de riesgo metabólico.

Aplicación específica

El trabajo parte de la matriz y del objetivo sensorial del fabricante. Las condiciones de uso se estudian para cada producto y proceso.

Trayectoria en el sector

Antecedentes comerciales desde 2012 y trayectoria de aplicación en el sector.

La idoneidad de cada aplicación se determina mediante ensayo y validación.

ÁMBITOS DE VALOR

Seis beneficios tecnológicos

Seis líneas de trabajo para estudiar la calidad sensorial, la consistencia y las posibilidades de desarrollo de cada bebida.

01 Optimización del perfil organoléptico

Suavidad percibida, equilibrio y acabado.

02 Integración hidroalcohólica

Comportamiento conjunto de los componentes.

03 Afinamiento de destilados

Ajuste sensorial respetando la identidad.

04 Homogeneidad entre lotes

Especificaciones de calidad reproducibles.

05 Innovación y diferenciación

Exploración de nuevos perfiles y acabados.

06 Integración en procesos industriales

Procedimientos adaptados a cada fabricación.

Perfil organoléptico e integración hidroalcohólica



Vidrio y líquido ámbar. Lámina ilustrativa de la matriz de trabajo.

Afinamiento sensorial

La aplicación se orienta a una mayor suavidad percibida, un mejor equilibrio gustativo y una menor agresividad alcohólica, según las características del producto.

Integración de la matriz

Se estudia el comportamiento conjunto de agua, etanol y demás componentes para explorar perfiles más armoniosos y un acabado coherente.

La evaluación comparativa permite comprobar si el perfil obtenido responde al objetivo del fabricante.

IDENTIDAD Y CONSISTENCIA

Afinamiento de destilados y homogeneidad entre lotes



Copas de degustación para la comparación sensorial de muestras.

Respetar el carácter

El afinamiento puede estudiarse en destilados jóvenes, bases alcohólicas y perfiles de alta intensidad. El objetivo se define respetando la identidad de cada producto.

Reproducir el perfil

En producciones industriales, la evaluación se centra también en la uniformidad sensorial y en la posibilidad de mantener especificaciones de calidad reproducibles.

La homogeneidad debe comprobarse entre lotes y en las condiciones reales de fabricación.

DESARROLLO DE PRODUCTO

Innovación, diferenciación e integración en proceso



Formatos de espirituosas. La diferenciación comienza en el perfil del producto.

Nuevos acabados

M.A.R.S.™ permite estudiar nuevos perfiles sensoriales y acabados para segmentos premium o mercados que demandan experiencias diferenciadas.

Adaptación industrial

La aplicación se estudia en formulación, mezcla y acabado, con procedimientos adaptados a las condiciones de cada fabricación.

La propuesta de desarrollo debe vincular el objetivo comercial con un resultado sensorial verificable y un proceso viable.

CATEGORÍAS DE APLICACIÓN

Aplicaciones en la industria



Destilados ámbar



Bases y destilados claros



Bebidas formuladas

Bebidas espirituosas y destilados

Ron y aguardientes de caña; whisky y whiskey; brandy y destilados vínicos.

Vodka y bases neutras; gin y destilados botánicos.

Tequila, mezcal y destilados de agave; aguardientes de frutas y cereales.

Bebidas alcohólicas formuladas

Licores y cremas de licor; espirituosas aromatizadas.

Cócteles preparados y RTD; macerados, extractos y preparados alcohólicos.

La compatibilidad depende de la formulación, el proceso y los requisitos legales de cada categoría.

VALOR PARA PRODUCCIÓN Y CALIDAD

Qué aporta M.A.R.S.™ a una destilería



Alambique de cobre. Imagen ilustrativa, no instalación de referencia.

Tecnología aplicada a la calidad y al valor comercial: complementa, sin sustituir necesariamente, los procesos tradicionales que definen la identidad del destilado.

Calidad sensorial

Perfiles más equilibrados y adaptados a los objetivos del fabricante.

Consistencia productiva

Una experiencia sensorial homogénea entre lotes, sujeta a validación.

Valor añadido

Diferenciación tecnológica y comercial en productos existentes y nuevas referencias.

DEL PRODUCTO A LA ESCALA INDUSTRIAL

Implementación y validación en cuatro etapas



Muestras representativas para el ensayo comparativo.

01 Caracterización del producto

Matriz, graduación, composición, proceso y características sensoriales.

02 Ensayo de aplicación

Muestras representativas con condiciones de incorporación definidas.

03 Evaluación comparativa

Estudio sensorial de muestras tratadas y no tratadas, con análisis fisicoquímicos y cromatográficos cuando proceda.

04 Validación industrial

Reproducibilidad, estabilidad, compatibilidad y viabilidad a escala.

CRITERIOS DE COMPROBACIÓN

Parámetros de evaluación



Instrumental de laboratorio. La selección analítica depende de la matriz.

La evaluación combina observación sensorial y comprobaciones analíticas, con un alcance definido para cada aplicación.

- Perfil aromático y equilibrio gustativo.
- Intensidad y percepción alcohólica.
- Suavidad, cuerpo y persistencia sensorial.
- Estabilidad, color y transparencia.
- Graduación alcohólica y parámetros fisicoquímicos.
- Perfil de compuestos volátiles, cuando corresponda.
- Homogeneidad y reproducibilidad de resultados.

Los resultados se interpretan frente a muestras no tratadas y a los objetivos de calidad del fabricante.

ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO

Desarrollo tecnológico y soporte industrial



Instalación industrial ilustrativa. No representa una instalación propia o de cliente.

M.A.R.S.™ forma parte del portafolio de ND Pharma & Biotech, promovido con el soporte técnico de INTABIOTECH.

Soporte a la aplicación

- Evaluación de aplicaciones y adaptación de procesos.
- Ensayos comparativos sobre muestras del producto.
- Definición de condiciones técnicas de uso.

El acompañamiento se centra en relacionar las características de la bebida con las condiciones de fabricación y los criterios de validación industrial.

Contacto comercial y de empresa

Solicite información técnica y una evaluación específica para su proceso de fabricación.

Contacto comercial

Responsable comercial	INTABIOTECH S.L.
Correo	intabiotech@intabiotech.com
Teléfono móvil	+34 613 812 425
Teléfono fijo	+34 881 092 720
Web	www.intabiotech.com

Empresas

ND Pharma & Biotech Co.

www.ndpharmabiotech.net

INTABIOTECH S.L.

www.intabiotech.com

Domicilio social y fiscal: Botiguers, 3, 1º, Parque Empresarial Táctica, 46980, Paterna, Valencia, España

Dirección industrial: Avda. Ferreiros, 143, Polígono Industrial Rio Do Pozo, 15578, Narón, A Coruña, España

Para orientar la consulta, indique la categoría de bebida, la matriz de partida y el objetivo de evaluación.



Barricas de destilería. Tradición productiva y evaluación tecnológica.

Descubra el potencial de M.A.R.S.™ en sus destilados

Solicite una evaluación específica de su producto y sus condiciones de fabricación.

Tecnología para uso industrial profesional. Los resultados dependen de la formulación, las condiciones de aplicación y la validación realizada. El empleo debe ajustarse a la normativa aplicable a cada categoría de bebida y mercado. M.A.R.S.™ no modifica la condición de bebida alcohólica ni implica una reducción acreditada de los riesgos asociados a su consumo. Para más información consulte el documento M.A.R.S sobre beneficios comprobados científicamente.

ND PHARMA & BIOTECH · INTABIOTECH