



Gelatina com redução de Cross-Linking



- Melhora da estabilidade
- Propriedades de dissolução otimizadas
- Novas oportunidades de encapsulamento

GELITA® RXL:

Redefinindo a tecnologia das cápsulas

GELITA® RXL é uma gelatina especialmente desenvolvida para reduzir a formação de cross-linking em cápsulas ao longo de sua vida de prateleira, oferecendo melhor estabilidade mesmo em condições extremas de temperatura e umidade. Esta gelatina inovadora permite a exploração de novos desafios relacionados ao encapsulamento de ativos nunca utilizados anteriormente. A qualidade das cápsulas produzidas com GELITA® RXL é mantida de forma significante e a formação de películas durante o processo de dissolução é reduzida ao máximo.

! Cápsulas de Gelatina: Perfil de Desempenho

- Alta precisão em forma única de dosagem
- Protege os ingredientes ativos
- Oferece alta biodisponibilidade
- Apresenta sabor e odor neutros
- Propicia alta aderência dos pacientes

! Valor agregado com inovação GELITA

- A Gelatina GELITA® RXL contém um maior nível de peptídeos de colágeno
- Gelatina farmacêutica pura e comestível sem qualquer aditivo
- Comportamento similar ao das gelatinas padrão nos processos de produção das cápsulas, sem necessidade de nenhuma modificação nos mesmos.
- A tecnologia GELITA® RXL Aplicável em todos os tipos de gelatina

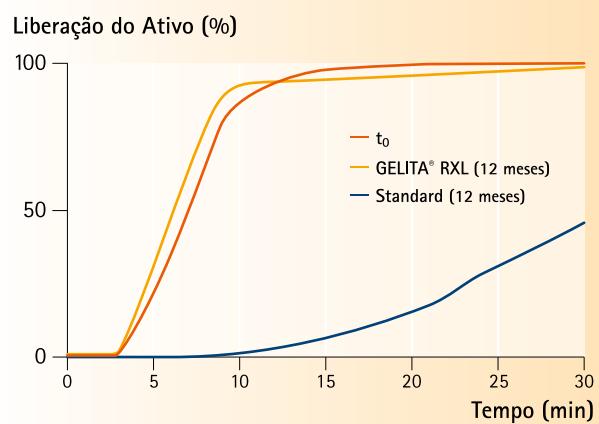




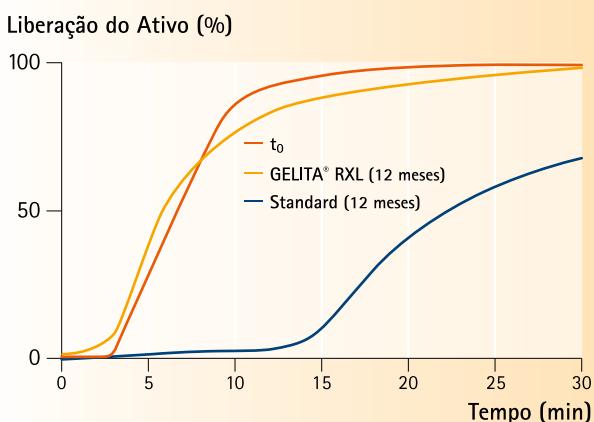
! Excelente liberação

Como mostram os gráficos, os diferentes tipos de gelatina GELITA® RXL oferecem excelente desempenho em todos os níveis de viscosidade. Mesmo depois de 12 meses de armazenamento a 40 °C / 75 % r.h. o conteúdo das cápsulas moles produzidas com GELITA® RXL são liberados com a mesma eficácia que os das cápsulas recém-produzidas, armazenadas nas mesmas condições.

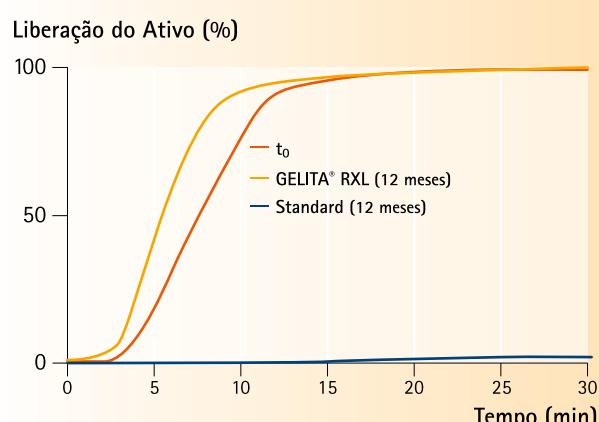
Gelatina de osso, 160 Bloom, 3.3 mPas sob 40 °C/ 75 % r.h. fechado



Gelatina bovina, 160 Bloom, 3.3 mPas sob 40 °C/ 75 % r.h. aberto



Gelatina bovina, 160 Bloom, 3.9 mPas sob 40 °C/ 75 % r.h. aberto



Benefícios da Gelatina GELITA® RXL

- Maior valor agregado às cápsulas de gelatina.
- Melhora das propriedades de dissolução da cápsula.
- Melhora na estabilidade, especialmente em condições de alta temperatura e umidade.
- Permite o encapsulamento de novos conteúdos.
- Desenvolvida especialmente para produtos farmacêuticos e do segmento de saúde e nutrição.

Protegida



- U.S.: 7,485,323 e 7,897,728
- China: CN 1011151300
- México: MX 283230
- Indonésia: ID P0028545
- Protegida por patentes

