

SERVICE OFFER

STABILease™

STABILIZE YOUR PLANT-BASED ACTIVES

POWER UP
YOUR POWDER

by INNOV'IA 

TRANSFORM YOUR
PLANT-BASED ACTIVES
INTO STABLE POWDERS

Application areas

Cosmetics
Dietary supplements
Clinical and senior nutrition
Beverages and instant
mixes
Animal nutrition



INNOV'IA 



INNOV'IA sets a benchmark in drying technologies and a leader in microencapsulation. Leveraging its R&D and industrial expertise, INNOV'IA develops and manufactures high value-added ingredients on a contract basis for the food, feed, cosmetics, nutraceutical, and pharmaceutical industries.



+33 (0)5 46 45 45 11



customers@innov-ia.com



www.innov-ia.com



M2V3.2.6

Stabilization of plant-based active compounds

by INNOV'IA 

OUR CUSTOMER PROMISE

Your sensitive actives are protected and stabilized. The preservation of antioxidant activity, as well as the durability and functionality of your ingredient, are optimized.



Stabilization against oxidation



Improved integration into powder matrices



Control of particle size distribution and flow properties

Flex Technology

A flexible combination of tailored solutions, made possible by the seamless integration of the most relevant areas of expertise for each project:

Combined technologies: drying, microencapsulation, agglomeration

Customization options: natural flavors & colorants, additives

Tailored packaging solutions (big bags, cartons, drums, bags, PE/aluminum pouches)



SCOPE OF THE SERVICE

- Definition of appropriate process & intended application
- Pilot testing and processing on industrial lines
- Functional customization options
- Supply of a ready-to-use ingredient

Certifications and accreditations as guarantees of quality:

 FSSC 22000



Halal

Kosher

USE CASE: POLYPHENOLS FOR DIETARY SUPPLEMENTS

Thanks to spray drying and granulation, polyphenol-rich extracts are transformed into stable and homogeneous powders. This technology is particularly suitable for dietary supplements and nutraceutical applications where stability and dosing consistency are essential.



FRENCH INDUSTRIAL EXCELLENCE

35 years of expertise · 370 team members ·
4 production sites · 1 integrated R&D center ·
9 spray drying towers & 13 fluidized bed units

A unique expertise:

- Leader in microencapsulation
- Multiple technologies (Drying, Microencapsulation, Agglomeration)
- Scale-up and industrial production
- Traceability

STABIL*ease*™

STABILISIEREN SIE IHRE PFLANZLICHEN WIRKSTOFFE

POWER UP YOUR POWDER

by INNOV'IA 

VERWANDELN SIE
IHRE PFLANZLICHEN
WIRKSTOFFE IN
STABILE PULVER

Anwendungsbereiche

Kosmetikindustrie
Nahrungsergänzungsmittel
Klinische und
Seniorenernährung
Getränke und
Instantprodukte
Tierernährung

VERLEIHEN SIE
IHREN PULVERN
SUPERKRÄFTE



Stabilisierung pflanzlicher Wirkstoffe

by INNOV'IA 

UNSER KUNDENVERSPRECHEN

Ihre empfindlichen Wirkstoffe werden geschützt und stabilisiert. Die antioxidative Aktivität sowie die Haltbarkeit und Funktionalität Ihrer Wirkstoffe werden optimal erhalten.



Stabilisierung gegenüber Oxidation



Verbesserte Integration in Pulvermatrizen



Kontrollierte Partikelgrößenverteilung und optimierte Fließeigenschaften

Flex Technology



Eine flexible Kombination maßgeschneiderter Lösungen, ermöglicht durch die gezielte Kombination der für jedes Projekt relevantesten Kompetenzen:

Kombinierbare Technologien: Trocknung, Mikroverkapselung, Agglomeration

Individuell anpassbare Formulierungen: Aromen, natürliche Farbstoffe und Additive

Angepasste Verpackungslösungen: (Big Bag, Karton, Fass, Sack, PE-/Alu-Beutel)



LEISTUNGSUMFANG

- Definition des geeigneten Verfahrens und des Anwendungsbereichs
- Pilotversuche und Verarbeitung auf Industrielinien
- Optionen zur funktionellen Anpassung
- Bereitstellung eines gebrauchsfertigen Inhaltsstoffs

Zertifizierungen und Akkreditierungen als Qualitätsnachweis:

 FSSC 22000



Halal

Kosher

ANWENDUNGSBEISPIELE: POLYPHENOLE FÜR NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL



Durch Sprühtrocknung und Sprühgranulation werden polyphenolreiche Extrakte in stabile und homogene Pulver umgewandelt.

Diese Technologie eignet sich besonders für Nahrungsergänzungsmittel und nutrazeutische Anwendungen, bei denen Stabilität und eine gleichmäßige Dosierung entscheidend sind.

FRANZÖSISCHE INDUSTRIEEXZELLEZ

35 Jahre Expertise · 370 Mitarbeiter ·
4 Produktionsstandorte ·
1 integriertes F&E-Zentrum ·
9 Sprühtürme & 13 Wirbelschichtanlagen

Eine einzigartige Expertise:

- Führend in der Mikroverkapselung
- Multitechnologische Kompetenz (Trocknung, Mikroverkapselung, Agglomeration)
- Prozessskalierung und industrielle Produktion
- Rückverfolgbarkeit

OFFRE DE SERVICE

STABILease™

STABILISEZ VOS ACTIFS VÉGÉTAUX

POWER UP
YOUR POWDER

by INNOV'IA 

TRANSFORMEZ VOS
ACTIFS VÉGÉTAUX EN
POUDRES STABLES

Champs d'application

Cosmétique
Compléments alimentaires
Nutrition clinique et senior
Boissons et préparations
instantanées
Nutrition animale

DONNEZ DES
SUPER-POUVOIRS
À VOS POUDRES !



INNOV'IA 



INNOV'IA est une référence dans les procédés de séchage et un leader en microencapsulation. Grâce à son expertise R&D et industrielle, INNOV'IA développe et produit à façon des ingrédients à forte valeur ajoutée pour les secteurs food, feed, cosmétique, nutraceutique et pharmaceutique.



+33 (0)5 46 45 45 11



customers@innov-ia.com



www.innov-ia.com



M2V3.2.6

Stabilisation des actifs végétaux

by INNOV'IA 

NOTRE PROMESSE CLIENT

Vos actifs sensibles sont protégés et stabilisés.
La conservation de l'activité antioxydante, la durabilité et la fonctionnalité de votre ingrédient sont optimisées.



Stabilisation face à l'oxydation



Meilleure intégration dans les matrices poudres



Maîtrise de la granulométrie et des propriétés d'écoulement

Flex Technology



Une **combinaison flexible de solutions sur mesure**, rendue possible par l'association maîtrisée des expertises les plus pertinentes pour chaque projet :

Technologies combinables : séchage, microencapsulation, agglomération

Options personnalisables : arômes, colorants naturels et additifs

Solutions de conditionnement adaptées (Big bag, carton, fût, sac, saché PE/alu)



PÉRIMÈTRE DU SERVICE

- 📍 Définition du procédé adapté et de l'usage ciblé
- 📍 Test pilote et traitement sur lignes industrielles
- 📍 Options de personnalisation fonctionnelle
- 📍 Fourniture d'un ingrédient prêt à l'emploi

Des certifications et accréditations gages de qualité :

 **FSSC 22000**



Halal

Casher

CAS D'USAGE : LES POLYPHÉNOLS POUR LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES



Grâce au séchage et à la granulation par atomisation, les extraits riches en polyphénols sont transformés en poudres stables et homogènes.

Cette technologie est particulièrement adaptée aux compléments alimentaires et aux applications nutraceutiques où la stabilité et la régularité du dosage sont essentielles.

EXCELLENCE INDUSTRIELLE FRANÇAISE

35 ans d'expertise · 370 collaborateurs ·
4 sites de production · 1 Centre R&D intégré ·
9 Tours d'atomisation & 13 Lits d'Air Fluidisés

Une expertise unique :

- Leader en microencapsulation
- Technologies multiples (Séchage, Microencapsulation, Agglomération)
- Transferts d'échelle et production industrielle
- Traçabilité