

FAQ Aloe vera

Vous trouverez dans ce document, les réponses aux questions que vous vous posez, ou qui pourront vous être posées. Elles sont regroupées autour de 6 thèmes :

- I. Le processus de fabrication**
- II. La nouvelle formule**
- III. Le nouveau packaging**
- IV. Les certificats**
- V. La durée de conservation**
- VI. Les autres produits**

Pour toute question supplémentaire, envoyez-nous un ticket sur Nestor !



Le processus de fabrication

Le processus de fabrication de la nouvelle pulpe a-t-il été modifié ?

Oui. La méthode de production de la nouvelle pulpe d'Aloe vera Forever est différente. La nouvelle pulpe a été formulée sans conservateur et dans des conditions aseptiques.

La nouvelle formule du gel est-elle stabilisée ? Est-ce le même processus breveté qui a été utilisé ?

Le processus breveté de stabilisation de la pulpe n'est plus utilisé.

Voici les caractéristiques du nouveau process :

- Process aseptique = de la production jusqu'à l'embouteillage, toutes les étapes sont réalisées dans des conditions aseptiques, c'est-à-dire un milieu dans lequel tous les micro-organismes ont été détruits. Par conséquent, d'une part la pulpe d'Aloe vera est flash-pasteurisée, et d'autre part l'environnement et le matériel d'embouteillage sont stérilisés. Le TetraPak est lui aussi aseptique et le remplissage se fait sous vide. Toutes les conditions sont donc réunies pour que la production et le conditionnement se fassent dans un environnement sans micro-organismes.
- pH stabilisé = le pH du gel d'Aloe vera est modifié pour qu'il se rapproche au maximum de celui de la plante fraîche. L'ajustement de pH est effectué grâce à l'acide citrique, molécule que l'on retrouve naturellement dans le citron par exemple.
- Antioxydant = les molécules antioxydantes permettent d'éviter l'oxydation des produits, engendrant une perte de qualité et de valeur nutritionnelle. La molécule antioxydante utilisée dans la formule de la nouvelle pulpe d'Aloe vera est la vitamine C, qui protège non seulement le produit dans laquelle il est introduit, mais possède aussi l'avantage d'avoir de nombreux bénéfices pour l'organisme (réduction de la fatigue, bon fonctionnement du système immunitaire...).

C'est donc l'association des trois points précédemment cités qui permettent de ne pas utiliser de conservateurs dans la nouvelle formule de la pulpe.

Le nouveau process est-il breveté ?

Non. Le nouveau process n'est pas breveté.

Qu'est-ce que la flash pasteurisation ? a-t-elle une influence sur la qualité/préservation des nutriments de l'Aloe vera ?

La flash pasteurisation (aussi appelée pasteurisation éclair) est un procédé de conservation qui permet de conserver la valeur nutritive d'un liquide sans dénaturer son goût.

Durant la flash pasteurisation, le produit est chauffé pendant quelques secondes puis refroidi tout aussi rapidement. Ainsi les micro-organismes sont détruits. Grâce à un temps de traitement thermique extrêmement court, la valeur nutritive n'est pas altérée : les vitamines et les minéraux sont conservés.

Ce procédé est plus doux que la pasteurisation classique et est principalement utilisé dans l'industrie du jus de fruits. Il permet de conserver la qualité de ces produits sans ajout de conservateurs.



Qu'est-ce qu'un process aseptique ?

Un process aseptique garantit la destruction et l'absence de bactéries nocives d'un aliment, permettant ainsi de conserver sa qualité, sa fraîcheur et sa valeur nutritive. Pour ce faire, plusieurs stratégies sont déployées :

- Lors de la production : tous les microorganismes sont détruits. La technique utilisée dans le cas de la production du gel d'Aloe vera est la flash pasteurisation (voir ci-dessus). Par ailleurs le transport vers les ateliers d'embouteillage s'effectue dans des conditions optimales et aseptiques, c'est-à-dire dans des cuves opaques préalablement stérilisées, afin d'éviter toute contamination.
- Lors du conditionnement : tous les matériaux d'emballage sont eux aussi stérilisés. Les tetrapaks sont remplis sous vide. L'environnement d'embouteillage est aussi parfaitement contrôlé. Il est effectué en chambre stérile.

Qu'est-ce que le pH ?

Le pH est une grandeur chimique. pH signifie potentiel Hydrogène. Il permet de mesurer le caractère acide ou basique d'une solution, sur une échelle variant de 1 à 14. Un pH de 7 caractérise un pH neutre, tandis que lorsqu'un pH est inférieur à 7 il est associé à un milieu acide et au-dessus de 7 à un milieu basique.

Chaque aliment ou plante possède un pH. Les différents constituants de la plante ainsi que sa teneur en eau influent sur son pH.

Qu'est-ce que l'acide citrique ?

L'acide citrique est une molécule généralement retrouvée en grande quantité dans le citron. Grâce à son caractère acide, elle permet de diminuer le pH d'une solution.



La nouvelle formule

Quelle est la quantité d'Aloe vera dans les nouvelles formules ?

La nouvelle version du Gel d'Aloe vera contient 99,7% de pulpe d'Aloe vera (contre 96,2% dans l'ancienne formule).

La nouvelle version de l'Aloe Berry Nectar contient 90,7% de pulpe d'Aloe vera (contre 90,6% dans l'ancienne formule).

La nouvelle version de l'Aloe Pêche contient 84,5% de pulpe d'Aloe vera (contre 91,1% dans l'ancienne formule).

Le nouveau processus a-t-il une influence sur la texture ? L'apparence est-elle conservée ?

Vous noterez que la texture des nouvelles pulpes est différente de celles en bidon. Les petits morceaux d'Aloe vera sont plus petits.

Le nouveau processus de fabrication de la pulpe requière une taille standardisée et optimisée des particules présentes dans le liquide. Par exemple, durant la flash pasteurisation, la montée en température ainsi que le refroidissement pourraient ne pas être homogènes en cas de présence de particules trop grosses.

C'est donc la raison pour laquelle l'Aloe Bits'n Peaches est devenu Aloe Pêche

Si aucun conservateur n'est utilisé, comment est conservée la pulpe ?

Comme expliqué précédemment, la nouvelle méthode de production de la pulpe permet de se passer complètement de l'utilisation de conservateurs. Pour rappel, le nouveau process associe : 1) la production et le conditionnement en conditions aseptiques, 2) la stabilisation du pH, 3) l'utilisation d'antioxydants.



Le nouveau packaging

Quelles sont les caractéristiques du nouveau packaging ?

Le nouveau packaging de la pulpe, le Tetra Pak possède de nombreux avantages :

- Il protège la valeur nutritionnelle et le goût du contenu
- Format pratique à prendre en main
- Se place facilement dans le réfrigérateur
- 100% recyclable

Les certificats

Les nouvelles formules de la pulpe possèdent-elles le label IASC ?

Oui. Les trois nouvelles formules ont été certifiées par l'IASC.

Sont-elles toujours certifiées Kosher et Halal ?

Oui.

Conviennent-elles à des régimes vegan/ végétariens ?

Oui.

La durée de conservation

Quelle est la durée de conservation avant ouverture ?

Avant ouverture, la nouvelle formule de la pulpe d'Aloe vera se conserve jusqu'à deux ans.

Quelle est-elle après ouverture ?

Dans des conditions optimales, la pulpe se conserve durant 30 jours.

Les autres produits

Que deviennent le Forever Freedom et le Forever Pomesteen Power ?

Selon les dernières informations communiquées par Forever US, le Forever Freedom ainsi que le Forever Pomesteen Power sont en cours de reformulation. Aucune date de lancement n'a été indiquée pour le moment.

Dans cette attente, le Forever Freedom reste disponible dans le bidon original et le Pomesteen en bouteille.

Que deviennent les formats nomades ?

L'Aloe 2 Go ainsi que le Freedom 2 Go ont été définitivement arrêtés. Pour le moment, ces deux références ne seront pas remplacés.