

Software Propios de Mixing the World

Herramientas científicas desarrolladas junto a químicos y perfumistas especializados para elevar la coctelería y la gastronomía molecular al más alto nivel de precisión sensorial.

ACADEMIA MIXING THE WORLD



Tecnología Creativa

Tres Herramientas. Un Ecosistema Científico.



Software Enzimático Avanzado

Aplica enzimas con precisión científica para transformar sabores y texturas. Controla reacciones bioquímicas en tiempo real para resultados reproducibles y consistentes.



Software de la Pirámide Olfativa

Analiza y organiza aromas mediante una pirámide olfativa adaptada específicamente a la coctelería. Identifica notas de salida, corazón y fondo con criterio profesional.



Software del Método de Investigación

Identifica moléculas compatibles y combina ingredientes con rigor científico, siguiendo protocolos de investigación propios de la academia.



Combina con Rigor. Crea con Precisión.

¿Qué hace únicos estos softwares?

Desarrollados con químicos

Base científica real, validada por especialistas en química orgánica y sensorial.

Adaptados a la coctelería

No son herramientas genéricas: están diseñados para el profesional del bar y la gastronomía.

Exclusivos de la academia

Acceso reservado a alumnos y profesionales de Mixing the World.

