



Die Vakuum-Gefriertrocknung ist das Werkzeug des Präparators, mit dem er höchste Qualitätsstandards erreichen kann.

Dieser Prozess entfernt Feuchtigkeit aus einem wasserhaltigen Produkt ohne dabei seine biologischen Eigenschaften zu verlieren.

Mit diesem Verfahren erreicht man einen Standard der Präparation, der anders nicht zu erreichen ist. Durch die Gefriertrocknung kann man völlig auf giftige Konservierungsstoffe verzichten.

Im Anschluss an die Gefriertrocknung werden die Präparate mit Airbrushtechnik koloriert, um diese so lebensecht wie möglich zu machen.

In meinem Betrieb wird auch eine Kombination aus Gefriertrocknung und Fiberglas-Reproduktion angewendet.