

КПД «РУСЭНЗИМ МЯГКОСТЬ»

ДЛЯ
СОХРАНЕНИЯ
МЯГКОСТИ



ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

Комплексная пищевая добавка «РусЭнзим Мягкость» применяется для широкого ассортимента изделий из пшеничной муки и пшенично-ржаных, ржано-пшеничных сортов хлеба. Подходит для любого способа тестоведения. Может использоваться для изготовления хлебов с высокой влажностью.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Сохраняет максимальную свежесть изделия на всем сроке годности.
- Может быть использован при традиционных технологиях хлебопечения.
- Можно использовать для ремесленных хлебов с крупной пористостью.
- Позволяет уменьшить залипаемость тестовых заготовок на всех этапах технологического процесса.
- Интенсивный окрас корочки.
- Увеличивает объем тестовых заготовок, повышает формоустойчивость подовых изделий.
- Повышает эластичность, улучшает пористость мякиша.
- Улучшает пластичность теста.
- Подходит для промышленных линий.

ДОЗИРОВКА:

0,3 - 1,0 %
к массе муки

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

КПД «РусЭнзим Мягкость»
вносится в сухом виде при
замесе теста.

УПАКОВКА:

Гофрокороб
с полиэтиленовым
вкладышем 20 кг.