



ООО «ПрофЭнзим» - российский
производитель ферментных комплексов
«РусЭнзим»



КПД «РусЭнзим Ржаной»

Комплексная пищевая добавка из натурального сырья (ферменты и аскорбиновая кислота) для производства массовых сортов хлеба из ржаной и смеси муки ржаной и пшеничной.

НАЗНАЧЕНИЕ:

- ✓ Продление свежести и мягкости готовых изделий до 10 суток.
- ✓ Улучшение внешнего вида готовых изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Ровная, глянцевая корочка
- ✓ Не требует вынесения дополнительной информации на этикетку.
- ✓ Применяется как для формовых, так и для подовых хлебов.
- ✓ Повышает эластичность мякиша.
- ✓ Повышает формоустойчивость тестовых заготовок.
- ✓ Придает тесту стабильность при брожениях и расстойке.
- ✓ Позволяет уменьшить залипаемость тестовых заготовок на всех этапах технологического процесса.
- ✓ Подходит для автоматизированных линий.

ДОЗИРОВКА: 30 - 100 грамм на 100 кг муки;

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ: КПД «РусЭнзим Ржаной» вносится в сухом виде вместе с другими рецептурными компонентами при замесе теста.

УПАКОВКА: Гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем 20 кг.