

# ТВС «РУСЭНЗИМ СВЕЖЕСТЬ РОЖЬ»

ДЛЯ  
СОХРАНЕНИЯ  
СВЕЖЕСТИ



## ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ  
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

Технологическое вспомогательное средство из натурального сырья (ферментов) 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:

- «Чистая этикетка»;
- Ровная, глянцевая корочка;
- 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:

ТВС «РусЭнзим Свежесть Рожь»  
вносится в сухом виде при  
замесе теста.

### УПАКОВКА:

Гофрокороб  
с полиэтиленовым  
вкладышем 20 кг.