

**ТВС «РУСЭНЗИМ  
ЛИКВИД БАЗИС»**

**ЗАМЕНА САХАРА  
ЗА СЧЕТ РАСЩЕПЛЕНИЯ  
КРАХМАЛА МУКИ**



**ООО «ПРОФЭНЗИМ»**

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ  
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

## **ПРЕИМУЩЕСТВА:**



«Чистая этикетка» - технологическое вспомога-  
тельное средство из натурального сырья - фер-  
ментов (сиропообразный ферментный комплекс)



Позволяет заменить **100 % сахара в рецептуре батонov**  
**и уменьшить на 30 % количество сахара в рецептуре**  
**сдобных изделий** с сохранением в готовых изделиях сладости  
и массовой доли сахара в пересчете на сухое вещество



**Снижает себестоимость**  
**батонov на 20 - 40 копеек**



**Снижает себестоимость сдобных изделий на 10 - 30 %**  
(при совместном применении с ТВС «РусЭнзим Премиум»)



Получение эффекта «ВАУ» при совместном использовании ТВС  
«РусЭнзим Ликвид Базис» и ТВС «РусЭнзим СуперХлеб»

## **ДОЗИРОВКА:**

25 - 35 грамм вместо 1 кг сахара.

25 грамм - при брожении теста от 60 мин.

30 грамм - при брожении теста 20-60 мин.

35 грамм - при брожении теста до 20 мин.

## **УПАКОВКА:**

Канистра 30 кг