



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

ТВС «РусЭнзим Элит»



Технологическое вспомогательное средство «РусЭнзим Элит» из натурального сырья применяется для широкого ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной и смеси муки ржаной и пшеничной.

Подходит для любого способа тестоведения.

Состав: фермент микробного происхождения

Этот фермент получен из муки, произведенной из культивированной пшеницы с последующими процессами фильтрации, нейтрализации, концентрации и сушки.

Продукт помогает увеличить кислотность теста и избавиться от патогенных бактерий.

Данный фермент является продуктом естественной ферментации и разработан как альтернатива химическим консервантам, используемым в пищевой отрасли (в частности в хлебопечении).

НАЗНАЧЕНИЕ:

- ✓ Предотвращает плесневение хлебобулочных изделий и используется для борьбы с картофельной болезнью.
- ✓ Позволяет увеличить сроки годности готового продукта.

ПРЕИМУЩЕСТВО:

- ✓ **100 % натуральный продукт** («чистая этикетка»)

ДОЗИРОВКА: 0,5 – 1,5 % к массе муки;

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

УПАКОВКА: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем 20 кг.