

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 10 - 20 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