

ТВС «РУСЭНЗИМ ЭЛИТ»

ПРОТИВ
ПЛЕСНЕВЕНИЯ
ХЛЕБА



ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

- 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 (амилаза).
- 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 сырьевыми компонентами при замесе теста.

УПАКОВКА:

Гофрокороб
с полиэтиленовым
вкладышем 20 кг.