

GLUTAZYME M.15

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"

Pubblicato da Anonimo in 14-9-2011

È GLUTAZYME M15 Coadiuvante migliorativo per panificazioni dirette e indirette. Codice prodotto: 1100 Dose di impiego: 1-3% sulla farina. Caratteristiche: GLUTAZYME M15 rinforza, stabilizza, standardizza la qualità della farina. Ci viene raggiunto, a differenza dei normali emiglieratori, grazie ad un buon apporto proteico e ad un moderato apporto enzimatico di amilasi fungine supportate con farine di frumento maltato, le quali rinforzano il naturale processo fermentativo e quindi la produzione di gas durante la lievitazione. Ogni punto percentuale di GLUTAZYME M15 addiziona la farina di circa lo 0,20 % di glutine ad alta estensibilità oltre ad apportare una azione migliorativa delle caratteristiche plastiche della farina ricevente, operate da dosi bilanciate di acido ascorbico e di aminoacidi tra i quali lisina. Utilizzo: GLUTAZYME M15 è ideale per minimizzare gli effetti della "stagionalità" e le oscillazioni qualitative delle farine utilizzate. Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO Conservabilità: 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro. Imballo: confezioni da kg.25, 15