

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ферментный препарат - вспомогательное технологическое средство Мальтолифт (мальтогенная амилаза)

Описание: мальтогенная амилаза превосходно действует против черствения пшеничного крахмала и продлевает свежесть мякиша в течение хранения. Производится по ТУ 9199-001-68980926-2016.

Применение: Мальтолифт используется в рецептуре дрожжевого кондитерского теста при использовании муки пшеничной, смеси пшеничной и ржаной, для продления срока свежести мякиша.

Свойства:

- Сохраняет свежесть хлеба;
- Обеспечивает высокую эластичность мякишу;
- Сохраняет лучшие вкусовые свойства хлеба в процессе хранения;
- Придает нежность, ощущение влажности во рту при разжевывании.

Дозировка: 3,0-10,0г на 100 кг муки.

Хранение: в сухом и прохладном месте в упаковке-оригинале продукт сохраняет своё действие в течение 18 месяцев.

Упаковка: коробка, 20 кг нетто, фольгированный пакет, 1 кг нетто.