

**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.