UNIVERSAL

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI
Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

UNIVERSAL Coadiuvante tecnologico per tutte le tipologie di produzione pane e pasticceria. *Dose di impiego consigliata:* 0,5 - 1 % sulla farina.
*Caratteristiche:*Bread improver completo, Ã© un prodotto di esclusiva formulazione enzimatica, e pertanto Ã¨ destinato a tutte le tipologie di prodotto.
*Vantaggi:*La sua speciale formulazione consente di emulsionare â€œin situâ€• i grassi naturalmente presenti nelle farine permettendo cosÃ¬ di avere un effetto equivalente, se non migliore, dei tradizionali emulsionanti come E472(e) o lecitine; tutto ciÃ² senza alcun obbligo di dichiarazione.
Gli speciali enzimi Lipolitici contenuti in Universal permettono una duplice azione sui grassi: riescono ad idrolizzare sia I Fosfolipidi in Liso-Fosfolipidi e Galattolipidi in Galattomonogliceridi. Tale azione permette dunque ai grassi, presenti allâ€™interno degli impasti, di emulsionarsi con il glutine delle farine e migliorare le caratteristiche ritentive dello stesso.
Utilizzo: Eâ€™ ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.
Per la sua formulazione non Ã¨ necessario apporre sul cartellino di vendita del prodotto finito alcuna dichiarazione oltre a:
Dichiarazione in etichetta: Farina di frumento maltato.
Imballo: Disponibile in confezioni da kg. 15.