GLUTAZYME M.15

Categoria : MIGLIORATORI "AL NATURALE"
Pubblicato da Anonimo in 14-9-2011

Â GLUTAZYME M15**Coadiuvante migliorativo per panificazioni dirette e indirette**Â *Codice prodotto:* **1100***Dose di impiego:Â* **1â€“ 3 % sulla farina.***Caratteristiche:Â* **GLUTAZYME M15 rinforza, stabilizza, standardizza la qualitÃ della farina.CiÃ² viene raggiunto, a differenza dei normali â€œmiglioratoriâ€•, grazie ad un buon apporto proteico e ad un moderato apporto enzimatico di alfamilasi 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 estensiblitÃ oltre ad apportare una azione migliorativa delle carattteristiche plastiche della farina ricevente, operate da dosi bilanciate di acido ascorbico e di aminoacidi tra i quali lisina.** *Utilizzo*:Â **GLUTAZYME M15 Ã¨ ideale per minimizare gli effeti della "stagionalita" e le oscillazioni qualitative delle farine utilizate.***Dichiarazione in etichetta*:Â **FARINA DI FRUMENTO MALTATO***ConservabilitÃ :* **12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.***Imballo*: **confezioni da kg.25, 15**Â