

GLUTAZYME M.15

Categoria : **MIGLIORATORI "AL NATURALE"**

Pubblicato da Anonimo in 14-9-2011

Â GLUTAZYME M15Coadiuvante migliorativo per panificazioni dirette e indiretteÂ Codice prodotto: 1100Dose 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 estensibilitÃ 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:Â GLUTAZYME M15 Ã“ ideale per minimizzare gli effetti della "stagionalita" e le oscillazioni qualitative delle farine utilizzate.Dichiarazione in etichetta:Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO ConservabilitÃ : 12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.Imballo: confezioni da kg.25, 15Â