

# POLEPSZACZ

Funkcjonalność

## Zwiększenie objętości

## BIAŁY

pomaga w obróbce maszynowej

przedłuża świeżość pieczywa

Magimix Biały to uniwersalny polepszacz do pieczywa pszennego i pszenno-żytniego. Szczególnie polecany jest do produkcji kajerek. Znakomicie nadaje się do innego pieczywa pszennego oraz pszenno-żytniego, zarówno w warunkach rzemieślniczych jak i na liniach technologicznych.

### rozwiązania magimix

W celu ograniczenia czerstwienia pieczywa i związanej z nim retrogradacji skrobi, można użyć kilku aktywnych składników, do których należą enzymy, emulgatory, hydrokoloidy oraz substancje utrzymujące wilgoć. Mogą one być stosowane pojedynczo, jednak to ich połączenie w odpowiednich proporcjach jest najlepszym rozwiązaniem.

### Informacje praktyczne

#### Sposób stosowania

0,2-0,3% w stosunku do mąki, czyli 0,2-0,3 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpśrednio do mąki przed miesieniem).

#### Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; mąka pszena; środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy\* (nośnik: mąka pszena), L-cysteina.

\*Enzymy w procesie obróbki termicznej zostają dezaktywowane, dlatego też nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w gotowym, wypieczonym wyrobie. W związku z tym nie podlegają obowiązkowi dalszego znakowania.

#### Warunki przechowywania

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25 °C).

#### Opakowanie

Karton 17,5 kg	
wysoki	niski
<b>X</b>	<b>✓</b>



**magimix**®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA LESAFFRE 

301397

## Magimix zapewnia szeroką gamę polepszaczy do pieczywa

Magimix to niezwykle szeroka oraz innowacyjna oferta produktowa, będąca wynikiem pracy wielu zespołów formulatorów i technologów piekarstwa na wszystkich kontynentach. Nasz produkt nieustannie ewoluuje aby dotrzymywać kroku wszelkim zmianom oraz rozwojowi procesów, które zachodzą w przemyśle: proces bezpośredni, powolna lub odroczone fermentacja, techniki mrożenia, itp.



### Gwarancja wysokiej jakości wypieków przy ekonomiczności stosowania.

- ✓ **Formuła z zastosowaniem składników najwyższej jakości**  
Doskonale dobrane składniki sprawiają, że pieczywo z dodatkiem **Magimixu Białego** cechuje naturalny smak i zapach.
- ✓ **Stabilność procesu produkcji i niezmiennej jakości pieczywa.**  
**Zastosowanie Magimixu Białego:**
  - gwarantuje wyraźny znak na powierzchni kajzerki,
  - usprawnia obróbkę ręczną i maszynową ciasta,
  - powoduje optymalną objętość końcowego produktu,
  - poprawia tolerancję ciasta podczas całego procesu produkcji pieczywa,
  - zapewnia elastyczny i równomierny mięksisz,
  - gwarantuje równomierny wypiek.
- ✓ **Uniwersalność stosowania**  
**Magimix Biały** zapewnia znakomite rezultaty w produkcji różnorodnego pieczywa: pszennego i pszenno - żytniego przy ekonomiczności dozowania.

Wszystkie nasze produkty można znaleźć na stronie:  
**lesaffre.pl**



**magimix®**

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

### 30 lat doświadczenia w rozwijaniu polepszaczy do pieczywa firmy Lesaffre.

Magimix to najlepszy partner w codziennej pracy, któremu można zaufać, aby uzyskać w pełni bezpieczne oraz zdrowe produkty.

MARKA **LESAFFRE** 

**Lesaffre Polska S.A.**

46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska  
tel. +48 (77) 418 82 80, [www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl)