

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Fermentacja odroczone

CONTROL CLEAN

zapewnia przyrost objętości produktu gotowego

pomaga w obróbce maszynowej



Magimix Control Clean to unikatowy polepszacz przeznaczony do produkcji pieczywa drobnego zarówno metodą fermentacji kontrolowanej, jak i fermentacji odroczonej. Produkt dobrze się sprawdzi do wyrobów nie tylko pszennych, ale również pszenno-żytnich metodą bezpośrednią, klasyczną. Jego zastosowanie gwarantuje tolerancję na fermentację i zapewnia dużą objętość finalnego wypieku oraz chrupiącą skórkę. **Magimix Control Clean** to nowoczesne rozwiązanie, rekomendowane dla piekarń, które chcą zaoferować swoim Klientom świeże pieczywo przez cały dzień. Produkt opatrzony jest oznakowaniem „Clean Label”.

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

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

Składniki

Gluten pszenny; mąka pszenna; cukier; słód jęczmienny; słód żytni; środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy*

*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

Worek 20 kg.



magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA LESAFFRE

F 3 03066/04

Magimix zapewnia szeroką gamę polepszaczy do pieczywa

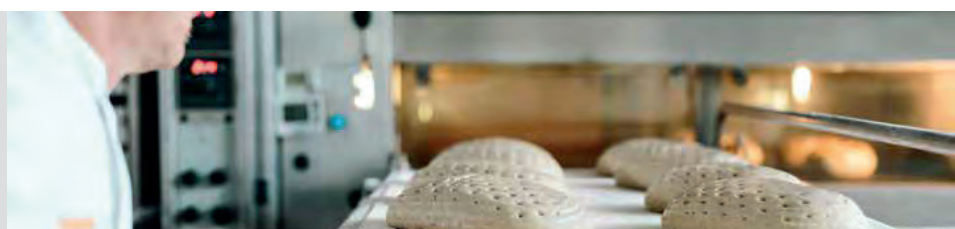
Magimix to niezwykle szeroka oraz innowacyjna oferta produktowa, będąca wynikiem pracy wielu zespołów formulatorów i technologów piekarstwa na wszystkich kontynentach. Nasz produkt nieustannie ewoluuje aby dotrzymywać kroku wszelkim zmianom oraz rozwojowi procesów, które zachodzą w przemyśle: proces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



Magimix Control Clean to nowoczesne rozwiązanie, rekomendowane dla piekarń, które chcą zaoferować swoim Klientom świeże pieczywo przez cały dzień.

- ✓ produkt jest wielofunkcyjny: można go używać do procesu fermentacji kontrolowanej, jak i fermentacji odroczonej
- ✓ gwarantuje dużą objętość finalnego produktu
- ✓ stabilizuje ciasto w całym procesie produkcyjnym
- ✓ reguluje aktywność fermentacyjną drożdży podczas końcowego wzrostu
- ✓ jest wydajny w dozowaniu
- ✓ gwarantuje złocistą i chrupiącą skórkę gotowych wyrobów
- ✓ zapewnia świeżość wyrobów po wypieku

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