

# POLEPSZACZ

Funkcjonalność

## Zapobieganie pleśni



# CZARNY

przedłuża świeżość wyrobów  
i zapobiega powstawaniu pleśni

zapewnia dużą objętość pieczywa  
oraz cieką i chrupiącą skórę

Magimix Czarny to polepszacz, który zapobiega rozwojowi pleśni, zapewnia dużą objętość pieczywa i świetnie się sprawdzi przy obróbce maszynowej. Produkt jest wydajny w dozowaniu oraz zapewnia doskonałe efekty dla wszystkich rodzajów pieczywa pakowanego. Jego zastosowanie gwarantuje elastyczny miękisz o równomiernej porowatości, cieką i chrupiącą skórę, a także przedłuża świeżość wypiekom. Dodatek prefermentowanej mąki pszennej, który występuje w składzie polepszacza, zastępuje konieczność dodawania konserwantu do ciasta podczas produkcji. Produkt opatrzony jest znakiem „Clean Label”.



### Informacje praktyczne

#### Sposób stosowania

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

#### Składniki

Prefermentowana mąka pszenna; mąka pszenna; mąka sojowa; środki do przetwarzania mąki: enzymy\*, kwas askorbinowy.

\*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		Karton
10 kg	25 kg	17,5 kg
X	✓	X

### 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 wilgotność. Mogą one być stosowane pojedynczo, jednak to ich połączenie w odpowiednich proporcjach jest najlepszym rozwiązaniem.



**magimix**®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

MARKA LESAFFRE

F 3 03184/03

## Magimix zapewnia szeroką gamę polepszczy 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 Czarny przedłuża świeżość wyrobów i zapobiega powstawaniu pleśni

- ✓ zwiększa objętość produktu końcowego
- ✓ polepsza obróbkę maszynową ciast
- ✓ jest wydajny w dozowaniu oraz zapewnia doskonałe efekty dla wszystkich rodzajów pieczywa pakowanego
- ✓ zapewnia elastyczny i równomierny mięksisz

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



**magimix®**

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

## 30 lat doświadczenia w rozwijaniu polepszczy 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)