

# POLEPSZACZ

Funkcjonalność

## Zwiększenie objętości

# RÓŻOWY

**pomaga w obróbce maszynowej**

**przedłuża świeżość pieczywa**

Magimix Różowy jest polecany do produkcji pieczywa pszennego oraz cukierniczego.

### 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

0,3-0,5% w stosunku do mąki, czyli 0,3-0,5 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpśrednio do mąki przed miesieniem).

#### Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; emulgator: E472e; środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy\* (nośnik: mąka pszenna).

\*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**

220285-01

## 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.



## Zwiększa tolerancję ciasta na temperaturę i czas rozrostu końcowego.

### ✓ Unikalne połączenie składników najwyższej jakości

Dzięki nowoczesnej recepturze zawierającej specjalnie dobrane składniki **Magimix Różowy**:

- usprawnia ręczną i maszynową obróbkę ciasta,
- zwiększa tolerancję na temperaturę mieszenia ciasta,
- intensyfikuje fermentację ciasta,
- zapewnia maksymalny rozrost kęsów.

### ✓ Zapewnienie stabilności całego procesu produkcji pieczywa

Zastosowanie polepszcza **Magimix różowy** pozwala na:

- zwiększenie tolerancji ciasta na poszczególne parametry procesu technologicznego,
- uzyskanie maksymalnej powtarzalności wyrobów gotowych,
- zapewnienie bezpieczeństwa produkcji niezależnie od zmiennej jakości surowców.

### ✓ Najwyższy poziom jakości produktu końcowego

Efekte działania polepszcza **Magimix Różowy** są szczególnie widoczne w:

- optymalnej objętości produktu końcowego,
- doskonałych walorach smakowo-zapachowych,
- równomiernej porowatości miększu,
- przedłużonym okresie przydatności konsumpcyjnej.

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)