

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Zapobieganie pleśni

ANTIBAC

gwarantuje dużą objętość i regularną strukturę miękiszu

pomaga w obróbce maszynowej

Antibac to polepszacz, który przeciwdziała rozwojowi tzw. choroby ziemniaczanej (nitkowatość pieczywa) czyli psuciu się pieczywa na skutek rozwoju bakterii tlenowych z grupy Bacillus. **Antibac** nie tylko reguluje kwasowość pieczywa, lecz również wpływa dodatnio na objętość ciasta oraz poprawia jego stabilność podczas obróbki. Stosowanie polepszacza **Antibac** zapewnia bezpieczeństwo twoim wypiekom zwłaszcza w okresie letnim, kiedy namnażanie bakterii następuje szybciej. Dodatkową zaletą polepszacza **Antibac** jest fakt, że jego użycie nie powoduje wprowadzania zmian w procesie technologicznym.

polepszacze LESAFFRE

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

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

Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; regulator kwasowości: dioctan sodu; środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.

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.



10/D/301726

Lesaffre zapewnia szeroką gamę polepszaczy do pieczywa

Polepszacze Lesaffre 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 rozwojom procesów, które zachodzą w przemyśle: proces bezpośredni, powolna lub odroczone fermentacja, techniki mrożenia, itp.



Zalety:

- ✓ pomaga w zachowaniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego pieczywa
- ✓ przedłuża świeżość wyrobów gotowych
- ✓ zapewnia optymalną objętość pieczywa
- ✓ usprawnia maszynową obróbkę ciasta
- ✓ pomaga zachować regularną strukturę miękiszu

Wszystkie nasze produkty
można znaleźć na stronie:
lesaffre.pl



antiBAC

**30 lat doświadczenia
w rozwijaniu polepszaczy
do pieczywa firmy Lesaffre**

MARKA **LESAFFRE** 

Lesaffre Polska S.A.

46-250 Wólczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, www.lesaffre.pl