

MAXIMA

polepszacz uniwersalny do pieczywa pszennego, pszenno-żytniego oraz żytniego. Znacznie poprawia proces formowania ciasta, zwiększa tolerancję na wahania jakości mąki, poprawia strukturę miękiszu oraz przedłuża świeżość wypieków. Pieczywo uzyskuje efektowny wygląd, chrupiącą skórkę, dużą objętość, dłuższą świeżość oraz odpowiedni kształt i kolor.

Dozowanie:

0,2-0,5% w stosunku do mąki pszennej

Dozowanie:

przy produkcji bułki
kajzerki dozowanie: 0,5 %
chleb pszenny i mieszany
dozowanie: 0,2%