

POWER PLUS

Polepszacz uniwersalny do pieczywa pszennego, pszenno-żytniego oraz żytniego. Power Plus poprawia proces formowania ciasta, zwiększa tolerancję na wahania jakości mąki, usprawnia ręczną i maszynową obróbkę, intensyfikuje fermentację ciasta, zapewnia maksymalny rozrost kęsów. Zastosowanie polepszacza Power Plus poprawia strukturę miękiszu oraz polepsza stabilność wyrobów w czasie garowania. Produkty uzyskują efektowny wygląd, dużą objętość, równomierny miękisz, oraz odpowiedni kolor i kształt.

Dozowanie: 0,2-0,5% w stosunku do mąki