

SORBO

Środek antypleśniowy zapobiegający tzw. Chorobie ziemniaczanej pieczywa powodowanej przez pleśnie *Bacillus mesentericus* i *Bacillus subtilis*. Sorbo charakteryzuje się łagodnym smakiem i zapachem, dlatego nie jest wyczuwalny w pieczywie. Zastosowanie antypleśniacza Sorbo znacznie przedłuża trwałość pakowanego pieczywa, w kompleksowym zastosowaniu z naszym przedłużaczem świeżości Super Fresh'em, uzyskujemy trwałość produktu do 14 dni. Po zastosowaniu Sorbo, zalecamy zwiększenie ilości drożdży o 20%.

Dozowanie:

1-2% do masy całej mąki