

ULTRA STRONG

Mocno skoncentrowany kompleksowy polepszacz uniwersalny do pszennego pieczywa drobnego, wyborowego oraz półcukierniczego. Doskonałe efekty uzyskujemy również przy produkcji chleba 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 oraz odpowiedni kolor i kształt.

Dozowanie: 15-25 g na 100 kg mąki (0,15-0,025% do mąki)