



Ameliorator de coacere „Protecție la coacere” Optima™

TU U 10.6-34470937-001:2013

Un amestec care conține un conservant cu spectru larg și activitate antimicrobiană ridicată.
Recomandat pentru utilizare în fabricarea pâinii și a produselor de panificație pentru a inhiba creșterea mucegaiului.

Utilizarea amplificatorului vă va permite să:
obține un efect puternic cu doze mici de amplificator;
obținerea de produse cu proprietăți
organoleptice inerente; păstrarea activității
drojdiei *Saccharomyces cerevisiae*, fără a inhiba astfel procesul
de fermentație;

prelungirea duratei de valabilitate a produselor
finite;
obținerea unui produs de o calitate constantă și înaltă.



Dozaj 0,1–0,4% ameliorator în funcție de cantitatea de făină. Se adaugă simultan cu făina în timpul amestecării aluatului.

Ingrediente: făină integrală de grâu, acetat de calciu.

Termen de valabilitate și condiții: 12 luni de la data fabricației. A se păstra în locuri uscate, curate, bine ventilate, ferite de lumina directă a soarelui, la o temperatură între 5 și 25°C și o umiditate relativă de maximum 75%.