



Поліпшувач хлібопекарський «BakeProtection» Оптіма ТМ ТУ У 10.6-34470937-001:2013

Суміш, що містить консервант широкого спектру дії з високою протимікробною дією. Рекомендовано застосовувати під час виготовлення хліба і хлібобулочних виробів для пригнічення розвитку цвілі.

Використання поліпшувача дозволить Вам:

- ✓ отримати високий ефект при низьких дозуваннях поліпшувача;
- ✓ отримати вироби з притаманними органолептичними властивостями;
- ✓ зберегти активність дріжджів *Saccharomyces cerevisiae*, тим самим не пригнітити на процес бродіння;
- ✓ подовжити термін реалізації готових виробів;
- ✓ отримати продукт стабільно високої якості.



Дозування 0,1–0,4 % поліпшувача від кількості борошна. Вноситься одночасно з борошном під час замісу тіста.

Склад: борошно пшеничне в/г, кальцію ацетат.

Термін та умови зберігання: 12 місяців з дати виготовлення. Зберігати в сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів за температури від 5 до 25°C та відносній вологості не більше ніж 75 %.