

UNIFERM XtraSauer

Środek do pieczywa mieszanego, żytniego i pełnoziarnistego, do prowadzenia prostego oraz kombinowanego

UNIFERM XtraSauer - extra pewność!

Wysoka kwasowość sprawia, że produkcja chleba jest bardzo bezpieczna.

UNIFERM XtraSauer - podwójna oszczędność!

Połączenie składników aktywnych oraz wysokie stężenie kwasu, poprawia właściwości ciasta i utrzymuje jego niskie zużycie.

UNIFERM XtraSauer - z mega enzymami!

Zawiera w swoim składzie enzymy, które ułatwiają obróbkę ciasta, poprawiają jego stabilność, nadają miększowi równomierną porowatość i elastyczność.

Dozowanie: 2-2,5% w stosunku do masy mąki żytniej

Zalety:

- **Kwas w proszku** o wysokim potencjale zakwaszającym;
- **Optymalne właściwości ciasta;**
- **Poprawia stabilność** ciasta podczas procesu technologicznego;
- **Zwiększa objętość** pieczywa, miększ jest równomierny, elastyczny;
- pH 2,9 (+/- 0,3);
- **Wysoka kwasowość** 405 (+/-30);
- **Ułatwia obróbkę ciasta** - ciasto jest mniej klejące;
- Smak i zapach tradycyjnego chleba;



Tabela dozowania UNIFERM XtraSauer w g/kg mąki

Zawartość mąk		Prowadzenie proste	Prowadzenie kombinowane 10% kwasu podstawowego	Prowadzenie kombinowane 15% kwasu podstawowego	Prowadzenie kombinowane 20% kwasu podstawowego
Mąka żytnia w %	Mąka pszenna w %				
50	50	13 g	10 g	9 g	8 g
60	40	15 g	12 g	11 g	9 g
70	30	18 g	15 g	13 g	10 g
80	20	20 g	17 g	14 g	11 g
90	10	23 g	20 g	16 g	12 g
100	0	25 g	23 g	19 g	15 g
Chleb razowy 100	0	35 g	30 g	25 g	20 g



XtraSauer

Środek do pieczywa mieszanego, żytniego i pełnoziarnistego, do prowadzenia prostego oraz kombinowanego

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
Telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl
www.uniferm.pl



Chleb pszenno-żytni



Chleb żytni



RECEPTURA na 29 szt

Ciasto:	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM XtraSauer	0,060 kg
	UNIFERM Aktiva	0,350 kg
	Mąka pszenna typ 750	7,000 kg
	Mąka żytnia typ 720	3,000 kg
	Sól	0,180 kg
	Woda, ok.	6,500 kg

RAZEM: 17,190 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,580 kg, zaokrąglić, wydłużyć, włożyć do koszyków. Fermentacja końcowa w garowni.
- Wypiek z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6+4 min.
Temp. ciasta:	26-28 °C
Fermentacja wstępna:	10-15 min.
Naważka (kęsa):	0,580 kg
Fermentacja końcowa:	50-55 min.
Temp. wypieku:	230 °C (góra) 220 °C (dół)
Czas wypieku:	33 min.



RECEPTURA na 33 szt

Ciasto:	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	UNIFERM XtraSauer	0,250 kg
	UNIFERM Aktiva	0,500 kg
	Mąka żytnia typ 720	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda, ok.*	8,000 kg

RAZEM: 19,100 kg

* ilość wody uzależniona od wodochłonności mąki

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,570 kg, włożyć do foremek. Fermentacja końcowa w garowni.
- Wypiek z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	9+2 min.
Temp. ciasta:	28-30 °C
Fermentacja wstępna:	około 15 min.
Naważka (kęsa):	0,570 kg
Fermentacja końcowa:	około 60 min.
Temp. wypieku:	240 °C (góra) 230 °C (dół)
Czas wypieku:	50 min.

