



MegaStabil

Środek enzymatyczny do produkcji
chleba i pieczywa drobnego

UNIFERM MegaStabil

Środek enzymatyczny do produkcji chleba i pieczywa drobnego

UNIFERM MegaStabil to nowoczesny i uniwersalny w zastosowaniu środek do chleba jak i pieczywa drobnego. Ciasta z UNIFERM MegaStabil nie kleją się i optymalnie wiążą. Idealne zastosowanie do: ciast pełno – i wieloziarnistych, do chleba 100% - żytniego, młodych i słabych mąk oraz sterowania procesem garowania.

Zastosowanie: chleb, pieczywo drobne

Dozowanie: 0,5-2,5 % na mąkę

- Duża pewność i stabilność garowania
- Dobry przyrost objętości podczas wypieku
- Wspaniała świeżość przy równomiernie rozmieszczonych porach mięksiszu
- Zawsze pewne i bezpieczne wytarzanie – niezależnie od metody wyrobu ciasta
- Optymalne wiązanie ciasta – zmniejsza lepkość ciasta

Chleb pszenno-żytni

Receptura na 30 szt. po 500 g



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Mąka żytnia	3,000 kg
	Mąka pszenna	7,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,150 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,300 kg
	Sól	0,170 kg
	Woda, ok.	6,700 kg
RAZEM:		17,420 kg

WSKAZÓWKI

- Wypiekać przy maksymalnej garze
- UNIFERM MegaStabil poprawia proces ukwaszenia ciasta
- UNIFERM MegaStabil wymieszać na sucho z mąką
- Stosować maksymalną dawkę UNIFERM MegaStabil przy wyrobie ciast do sterowania procesem garowania lub ciast pełnoziarnistych i wieloziarnistych

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 | Fax: +48 61 871 92 07 |
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl