

Enzymmischung für Teig

Cat. No. BAK-1717

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Pulver-Enzymmischung, die in Mehl, Vormischungen und Brotverbesserern verwendet wird, um die Viskosität von Teig-Gluten/Pentosan-Komplexen zu reduzieren. Sie verbessert die Teigaufgehfähigkeit, erhöht das Laibvolumen und verbessert die Krume.

Anwendungen

Frische bewahren

Synonyme

Teig; Enzymmischung für Teig; Frische bewahren; Mehlenzym; verbessert das Teiggehen; verbessert die Teiggehfähigkeit Enzym; erhöht das Laibvolumen Enzym; Laibvolumen; BAK-1717

Produktinformation

Aussehen

Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform).