

Intens

Mould Control



Intens Mould Control



Pekarski proizvodi su podložni mikrobiološkim promenama tokom vremena. To je osnovni razlog upotrebe konzervanasa, ali njihova upotreba u pekarskim proizvodima stvara određene probleme. Imaju jak miris i usporavaju fermentaciju pošto sprečavaju aktivnost kvasca.

Primena:

Svi pekarski proizvodi



Rešenje

Intens Mould Control je modularni sastojak, za konzervisanje pekarskih proizvoda.

Doziranje

1-2% na količinu brašna

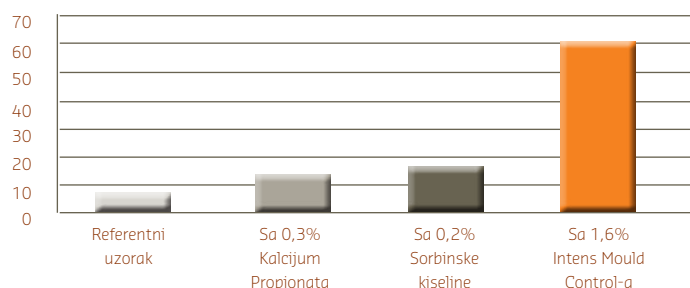
Prednosti

- Duži rok trajanja : više od 60 dana, u zavisnosti od aplikacije, uslova proizvodnje (higijene, vlage, temperature).
- Minimalan uticaj na aktivnost kvasca, vreme fermentacije i ukus gotovog proizvoda.

Testirano i odobreno

Pri upotrebi Intens Mould Control-a (laboratorijske probe) promene se javljaju tek nakon 60 dana.

Prve promene (dani) - Tost



Otkrijte sve prednosti. Kontaktirajte nas za više informacija ili uzorak.