

## Přípravky zlepšující

### ALIVIT

#### CHARAKTERISTIKA:

ALIVIT je zlepšující přípravek pro všechny druhy pšeničného kynutého pečiva. Zaručuje bezproblémovou zpracovatelnost těsta, velkou časovou toleranci při kynutí. Vykazuje výrazné zvětšení objemu při pečení. Umožňuje snížení obsahu tuku. Je vhodný pro mouky se sníženým obsahem lepku. Doporučené dávkování 1 % na mouku.

#### SLOŽENÍ:

Pšeničná mouka hladká speciál, sojová mouka, emulgátor, lecitin, kyselina askorbová, enzym.

### ALMA plus

#### CHARAKTERISTIKA:

ALMA plus je přípravek do pšeničných těst zpracovávaných na mechanických linkách. Doporučené dávkování 2 % na mouku.

#### SLOŽENÍ:

Pšeničná mouka, glukóza, kyselina askorbová, enzymy.

### BAKFAKTOR<sup>®</sup>

#### CHARAKTERISTIKA:

BAKFAKTOR je zlepšující přípravek na běžné, vícezrnné i sladké pšeničné pečivo. Příznivě ovlivňuje zpracovatelnost těsta. Uspodňuje linkové zpracování. Zajišťuje stálost těsta, které díky němu neřídne. Vytváří optimální objem pečiva. Dodává lesk a barvu. Doporučené dávkování 0,5 % na mouku.

#### SLOŽENÍ:

Pšeničná mouka, emulgátor, látka zlepšující mouku, enzymy.