

**Уважаемые клиенты!**

**Рады предложить Вам новые комплексные пищевые добавки**

Превосходные пищевые добавки от плесневения упакованных мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, от самых распространенных заболеваний хлеба – картофельной и меловой болезней и очень эффективное средство для длительного сохранения первоначальной мягкости изделий.

**АНТИПЛЕСЕНЬ АГАТ** - защищает изделия от плесневения в процессе длительного хранения;

- продлевает сроки годности упакованных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, значительно увеличивая состояние первоначальной мягкости;
- улучшает состояние мякиша, придавая ему более сочный влажный вкус, при этом мякиш не заминается при разжевывании;
- предупреждает развитие «картофельной» и «меловой» болезни хлебобулочных изделий;
- способствует увеличению объема, улучшению формоустойчивости, пористости хлебобулочных изделий;
- применяется при различных способах приготовления теста;
- рекомендуется на все виды хлебобулочных изделий, а также мучные кондитерские изделия.

Дозировки:

0,2 - 1,0% на 100,0 кг муки хлебобулочных изделий.

0,4 - 0,6% на 100,0 кг готовых кондитерских изделий.



**АНТИПЛЕСЕНЬ ТОПАЗ** - предотвращает развитие микробиологической порчи, плесневения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

- обеспечивает максимальные сроки хранения;
- улучшает реологические свойства теста, внешний вид и объем готовых изделий.

Рекомендуется особенно для нарезанных и упакованных хлебобулочных изделий из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки, а также:

- сдобных и слоеных изделий;
- баранок;
- мучных кондитерских изделий (пряники, печенье, кекс, бисквитный и заварной полуфабрикаты).

Дозировки:

0,2 - 1,0% на 100,0 кг муки хлебобулочных изделий.

0,3 - 0,5% на 100,0 кг готовых кондитерских изделий.



Благодаря сбалансированному составу комплексные пищевые добавки **АНТИПЛЕСЕНЬ АГАТ** и **АНТИПЛЕСЕНЬ ТОПАЗ** не оказывают негативного воздействия на жизнедеятельность дрожжей в процессе брожения теста и расстойки, увеличение дрожжей в рецептурах требуется при максимальной дозировке улучшителя. Продолжительность брожения и расстойки легко регулируется технологическими параметрами, увеличением температуры, выбором максимальной влажности теста.

Технологические параметры подбираются исходя из условий работы производства и технологического оборудования.

**Контакты** Отдел сбыта: **+7 911 970 06 69** **+7 916 015 91 50** Склад: **+7 916 434 81 15**



20°C



12 месяцев



многослойный мешок  
10, 20 кг

**Без  
ГМО**