



UNIFERM MaxFresh

Środek poprawiający jakość i przedłużający
świeżość pieczywa pszenno-żytniego



UNIFERM MaxFresh

Środek poprawiający jakość i przedłużający świeżość pieczywa mieszanego pszenno-żytniego, gwarantujący dużą objętość i stabilność w trakcie procesu technologicznego.

Kluczową kwestią przy wyborze pieczywa jest ocena jego wyglądu i świeżości. Konsumenci oczekują chleba o dobrej objętości i świeżego przez kilka dni. Chleb musi być miękki w dotyku i jednocześnie wilgotny w środku w momencie zakupu.

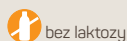
Dzięki zastosowaniu produktu **UNIFERM MaxFresh** w znaczący sposób wydłuża się okres świeżości pieczywa (nawet do 8 dni). Chleby mają bardzo dużą objętość, miększy jest delikatny, elastyczny i wilgotny.

UNIFERM MaxFresh wpływa pozytywnie na poprawę wodochłonności ciasta oraz poprawia tolerancję ciasta w trakcie obróbki. Ciasto pozostaje stabilne, suche, nie klei się.

UNIFERM MaxFresh gwarantuje duży przyrost objętości pieczywa podczas wypieku.

Przeznaczony jest do pieczywa mieszanego pszenno-żytniego w tym również do pieczywa pakowanego.

Dzięki UNIFERM MaxFresh pieczywo pozostanie dłużej świeże!



DOZOWANIE: 0,5-1% na mąkę.

- Zarówno do piekarni małych, rzemieślniczych, jak i do piekarni dużych, z automatycznymi liniami produkcyjnymi.
- Polepszac jest silny, wytrzymuje różne procesy produkcji.
- Zapewnia bardzo dobrą stabilność ciasta podczas fermentacji.
- Zapewnia wyrównaną jakość pieczywa z pierwszych i ostatnich partii ciasta.
- Ciasto wolniej się starzeje, a więc środek nadaje się i do dużych i do małych ciast.
- Nadaje ładny kształt i dużą objętość chleba.
- Zapewnia delikatną, elastyczną strukturę miększu.
- Ładna barwa skórki chleba.
- Bardzo duża miękkość chleba czyli delikatność miększu i skórki.
- Dobra świeżość czyli wilgotność miększu.
- Pieczywo jest miękkie w dotyku i jednocześnie wilgotne w środku.
- Wydłuża świeżość pieczywa nawet do 8 dni.
- Nadaje się do pieczywa pakowanego o wydłużonym terminie pakowania.
- Spełnia warunki projektów sieciowych

ZALECENIA TECHNOLOGICZNE:

- Dozowanie wody w zależności od wodochłonności mąki (65%-67%).
- Temperatura ciasta 25-27°C (UNIFERM MaxFresh wytrzymuje również wyższe temperatury, pamiętać jedynie trzeba o zmniejszeniu ilości drożdży w recepturze).



RECEPTURA na 30 sztuk

Ciasto: UNIFERM MaxFresh	0,050 kg-0,100 kg
UNIFERM Aktiva	0,350 kg
UNIFERM FermentSauer 200	0,150 kg
Mąka pszenna typ 750	7,000 kg
Mąka żytnia typ 720	3,000 kg
Sól	0,180 kg
Woda	6,500-6,700 kg

RAZEM: 17,23-17,48 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach.
- Fermentacja wstępna.
- Podzielić ciasto na kęsy, wydłużyć, ułożyć na deskach, aparatach lub koszykach.
- Fermentacja końcowa.
- Wypiekać z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągając parę.



PAREMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6+4 min.
Temp. ciasta:	25-27°C
Fermentacja wstępna	5 min.
Naważka (kęsa)	0,580 kg
Fermentacja końcowa	50 min.
Temp. wypieku:	235°C opadająca do 220°C
Czas wypieku:	34 min.