



PRODUKT



Megastarke  
Gärstabilität

mega  
Enzyme



UNIFERM

MegaStabil

Clean Label-Backmittel zur Stabilisierung  
von Teigen für eine hohe Produktionssicherheit



## Hohe Produktionssicherheit

- Höhere **Wasserbindung**
- Trockene, wollige Teigeigenschaften bei **direkter, kombinierter und indirekter Führung**
- **Anwenderfreundliche Aufarbeitung** und optimale **Maschinengängigkeit** der Teige
- Hervorragend geeignet für die **Gärzeitsteuerung**
- Ideal auch für **Vollkornteige, Spezialteige und feine Hefeteige**



## Beste Gärstabilität

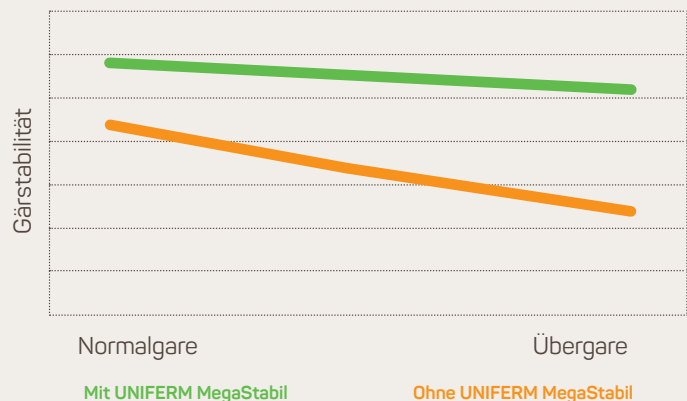
- **Megastarke Gärstabilität** durch die einzigartige Kombination von Spezialweizenkleber und der speziell von UNIFERM entwickelten Enzymkombination „**megaEnzyme**“
- Überzeugende **Sicherheit** während der Teiggare
- Sehr gute **Gärstabilität** auch bei Übergare
- Guter **Ofennachtrieb**
- Deutlich erhöhtes **Gebäckvolumen**



Mit UNIFERM MegaStabil

Ohne UNIFERM MegaStabil

### Gärstabilität von Brotteiglingen bei Normal- und Übergare



Normalgare

Übergare

Mit UNIFERM MegaStabil

Ohne UNIFERM MegaStabil



## Hervorragendes Ergebnis

- Typische und **lebhaft**e Optik
- Sichtbar **mehr Brotvolumen**
- Angenehm **weiche Krume**
- Saftige **Gebäckkrume**
- Gute **Schnittfestigkeit**
- Überzeugende **Frische**



Mit UNIFERM MegaStabil

Ohne UNIFERM MegaStabil

# UNIFERM MegaStabil

Clean Label-Backmittel zur Stabilisierung  
von Teigen für eine hohe Produktionssicherheit

*für mehr Gärstabilität,  
Volumen und Frische*

**mega  
Enzyme**

„**megaEnzyme**“ sind eine speziell entwickelte Enzym-Kombination mit gezielter Wirkungsfunktion. Sie gewährleisten eine hohe Produktionssicherheit, eine überzeugende Gärstabilität und Gebäcke voller Genuss.

## ANWENDUNG

Brotsorte	UNIFERM MegaStabil berechnet auf Gesamtmehl
Roggenbrot, Roggenmischbrot	2,0 bis 2,5 %
Mischbrot	1,5 bis 2,0 %
Weizenmischbrot, Weizenbrot	0,5 bis 1,5 %
Kleingebäck	0,5 bis 1,5 %
Hefengebäck	0,5 bis 1,5 %

## VERARBEITUNGSHINWEISE

- UNIFERM MegaStabil** zusätzlich zur Teigsäuerung einsetzen.
- UNIFERM MegaStabil** trocken unter das Mehl mischen.
- Teige mit **UNIFERM MegaStabil** nicht zu fest halten.
- Bei der Herstellung von Teigen für die Gärzeitsteuerung oder Vollkorn- und Mehrkorngebäcke sollte die Zugabemenge im oberen Bereich liegen.
- Brote mit recht voller Gare schieben.

## PRODUKTINFORMATION

Artikel-Nr.: 82100

Gebinde: 25 kg Papiersack



laktosefrei



vegan



ohne Lebensmittelzusatzstoffe  
(außer Ascorbinsäure)



**mega  
Enzyme**

## UNIFERM MegaStabil

Clean Label-Backmittel zur Stabilisierung  
von Teigen für eine hohe Produktionssicherheit

**UNIFERM MegaStabil – smarte Lösung für die  
moderne Bäckerei**

Die produktionstechnischen Herausforderungen aber auch die Anforderungen an die Brotqualität sind, wie die Erwartungen der Verbraucher an Backwaren, gestiegen. UNIFERM MegaStabil bringt Stabilität in die Teige und damit Sicherheit in die Verarbeitung. Ein optimiertes Volumen der Brote und eine Verbesserung der Frischhaltung runden die Leistung des megastarken Backmittels funktionell ab.

**Haupteinsatzbereich:** Roggenbrot, Roggenmischbrot, Mischbrot, Weizenmischbrot, Weizenbrot, Kleingebäck, Hefegebäck

**Anwendungsmenge:** 0,5 bis 2,5 % auf Gesamtmehl

- **Deklarationsfreundliche Zutatenliste** durch ausschließlich naturnahe Zutaten – Clean Label
- **Hohe Produktionssicherheit und überzeugende Gärstabilität** durch die Kombination von Spezialweizenkleber und einer speziell von UNIFERM entwickelten Enzym-Kombination – „*megaEnzyme*“.
- **Saftige Gebäckkrume und gute Frische** – Reduzierung der Retourenquote
- **Handwerkliche Spitzenqualität** – Erhöhung des Verkaufsumsatzes

**Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!**

**UNIFERM GmbH & Co. KG** | Brede 4 | 59368 Werne  
Postfach 1661 | 59359 Werne  
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280  
Backservice: +49 2389 7978-444  
info@uniferm.de | www.uniferm.de