



КОНСУМАТИВИ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ

Стартерна закваска за хлебни и сладкарски изделия BGS-3.03

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Специално разработен за хлебната и сладкарска индустрия, този продукт съдържа селектирани щамове млечнокисели бактерии за получаването на органични киселини и ароматни вещества по време на ферментация, който придават на готовото изделие характерен аромат и специфичен вкус.

В една лесна за изпълнение стъпка, стартерната закваска подобрява сензорните и органолептични характеристики и удължава срока на съхранение. Крайният продукт е по-свеж за по-дълго време. Имате контрол върху процеса и предсказуемост на резултатите.

ПРИЛОЖЕНИЕ

За различни видове хляб, хлебни и сладкарски изделия.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

Стартерната закваска и брашното се смесват поетапно. Едно саше (3 гр) е достатъчно за ферментацията на 5 кг брашно. Добавя се водата, като съотношението брашно към вода е 1:2. Ферментацията протича при температура от 30 до 35°C за време от 12 до 24 часа. Препоръчително е през първите часове сместа да се разбърква периодично. Крайното рН на предфермента зависи от вида брашно (пшенично, ръжено), температура и време за ферментация, като варира от 4,4 до 4,0.

Количеството на влагане на подготвения предфермент е по желание, като трябва да се вземе в предвид вложената в него вода, респективно брашно.

СЪСТАВКИ

Млечнокисели бактерии, декстроза.

ОПАКОВКА

3 гр. саше-нето.

СРОК НА СЪХРАНЕНИЕ

24 месеца при температура -18°C в оригинална неотворена опаковка.

12 месеца при температура +4°C в оригинална неотворена опаковка.

БГ ПАРТНЕРС ЕООД

Тел.: 032 942 612 ▪ Факс: 032 942 613 ▪ e-mail: office@bgpartners-bg.com ▪ web: www.bgpartners-bg.com
гр. Пловдив 4003 ▪ ул. Брезовско шосе №145