



## BAKERZYME E.A.15

Ref.: 40903223



Complejo Enzimático

**Bakerzyme A.E.15 es un complejo enzimático amilásico producido por la fermentación de cepas seleccionadas.**

**Permite:**

- **Mejorar las características tecnológicas de las harinas de trigo, evitando una masa pegajosa y cortezas con demasiado color.**
- **Regulariza la producción y retención de gas (CO<sub>2</sub>), durante la etapa de la fermentación.**
- **Aumenta el volumen del pan.**
- **Aumenta la tolerancia en fermentación controlada**
- **Proporciona una greña bien definida y abierta**

### **Composición**

Alfa amilasa fúngicas y hemi-celulasa

### **U Utilización**

10 à 15 gr por 100 kg de harina.

### **Embalaje**

Sacos de 25 kg  
Palet de 600 kg (24 sacos x 25 kg)  
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm  
Palet de 650 kg (26 sacos x 25 kg)  
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x130 cm

### **Almacenamiento**

6 meses  
Conservar un lugar fresco y seco (20° C +/- 5° C)

Desarrollo y proceso GROUPE TECHNOLINE