

Линейка
улучшителей
ИРЕКСОЛ®



СТАБИЛ

УЛУЧШИТЕЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВСЕХ ВИДОВ
ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ИЗ РЖАНОЙ, ПШЕНИЧНОЙ, СМЕСИ
РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ,
А ТАКЖЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МУКИ
С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ
КЛЕЙКОВИНЫ

- Облегчает процесс обработки теста
- Способствует развитию белкового каркаса
- Улучшает реологию теста и стабильность тестовых заготовок
- Обеспечивает увеличение объема изделий
- Способствует получению равномерной, хорошо развитой структуры пористости мякиша
- Устраняет крошковатость мякиша
- Продлевает свежесть готовых изделий

Дозировка: от 0,5 до 2 % к массе муки



Срок годности — 10 месяцев



Многослойные бумажные мешки
с вкладышем из полимерного
материала — 5 и 25 кг

