



ReproKolinska

IZBOLJŠEVALCI ZA KRUH IN PECIVO

Vitin

O IZDELKU

- izboljševalec, namenjen za proizvodnjo vseh vrst pšeničnih izdelkov ter izdelkov iz mešanic pšenične moke in moke drugih žitaric
- povečuje volumen izdelkov
- izdelkom daje lepšo in enakomernejšo luknjičavost sredice
- skorji izdelkov daje lepo barvo ter hrustljivost
- zmanjšuje vpliv nihanja kakovosti moke
- je primeren za intenziven zames testa

DOZIRANJE

0,5 - 1 % na količino moke

PAKIRANJE

vreče 25 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

BELI KRUH **PECIVO**

temperatura moke	20 °C	20 °C
temperatura vode	12 °C	10 °C
čas mesenja v spiralnih mešalnih	2 + 8 min	2 + 8 min
temperatura testa	26 °C	24 °C
fermentacija v masi	30 min	-
čas fermentacije v komori	40 min	35 min
temperatura peči	220 - 230 °C	240 - 260 °C
čas peke	29 min	15 - 16 min

RECEPTURA

pšenična bela moka	100 kg
vitin	1 kg
kvas	3,5 kg
sol	2 kg
voda	52 l

K O Z A D I Š I P O D O M A Č E M