

SPRING SENSE

Confere maciez,
frescor e resiliência.

Miolo mais
homogêneo e
resistente.

spring
SENSE

PROLONGA
A VIDA ÚTIL
em pães embalados

Utilize **SPRING SENSE** em pães de
forma, hambúrguer/hotdog, integrais,
bisnaguinhas, pães doces, etc.





COMBINAÇÃO DE DUAS ENZIMAS

Amilases

Sinergia entre diferentes tipos de amilases que juntas conferem uma nova dimensão de frescor e maciez: aumenta a sensação de pão fresco além do produto ficar mais resiliente.

Lipase

Confere umidade, resiliência e miolo mais homogêneo (fino e elástico).



MINIMIZA A VARIÇÃO DO PRODUTO

Estrutura do miolo mais homogêneo, elástico e resistente a quebra.



EXTENSÃO DA VIDA ÚTIL

dos pães embalados, prolongando a sensação de frescor e maciez.

spring SENSE



CLEAN(ER) LABEL

Substituição total ou parcial dos emulsificantes de maciez.



PERFORMANCE SUPERIOR

Produto mais resistente na gôndola, pão com resiliência.



DOSAGEM RECOMENDADA
0,1% - 0,5%
base farinha



RECOMENDAÇÕES

»Pode ser aplicada em todos os tipos de pães de forma, hambúrguer/hot dog, bisnaguinhas, integrais, pães doces etc.
»Sem restrição ao tipo de processo de fabricação dos pães (esponja/massa, massa direta, massa sem descanso etc).
»A dosagem ideal pode ser diferente da faixa recomendada pois depende da característica que se deseja no produto final e a combinação de fórmula mais processo.



MODO DE APLICAÇÃO
A SPRING SENSE deve ser adicionada junto aos demais ingredientes secos da fórmula.

