

SPRING STABLE

Fórmula estável:
estrutura, tolerância
e resistência.

Substituição parcial
de glúten, com
otimização de custos.

spring
STABLE

AGREGA
VALOR
processos mais
estáveis

Utilize **SPRING STABLE**
em pães de forma, pão de hotdog/
hambúrguer, bisnaguinha, etc.



COMBINAÇÃO DE DUAS ENZIMAS

Glucoseoxidase

confere tolerância aos processos, fortalecendo a rede proteica melhorando a maquinabilidade e garantindo robustez durante o processo.

Fosfolipase

promove estabilidade e condicionamento da massa, proporcionando homogeneidade do miolo, favorecendo maior volume e resistência ao choque mecânico.



MENOR **ESTOQUE** de matéria-prima.



MAIS **ECONOMIA**
Substituição parcial de glúten e/ou oxidantes e emulsificantes.



MINIMIZA VARIAÇÕES NO **PROCESSO**
Extrusoras, choques e trepidações.

spring STABLE



DOSAGEM RECOMENDADA

Spring Stable D: 1000 - 4000

ppm | base farinha

Spring Stable: 100 - 400

ppm | base farinha



MODO DE APLICAÇÃO

A **SPRING STABLE** deve ser adicionada junto aos demais ingredientes secos da fórmula.



RECOMENDAÇÕES

»A sinergia entre as enzimas garante uma aplicação robusta em todos os tipos de produtos fermentados biologicamente a base de farinha de trigo, ex: pães de forma, pão de hambúrguer/hotdog, bisnaguinha, etc.

»Não possui restrição ao tipo de processo de fabricação dos pães (esponja/massa, massa direta, massa sem descanso etc).



Pacto Global Rede Brasileira
WE SUPPORT

