

SPRING FRESHTTONE

Extensão da vida útil.

Melhora maciez e resiliência.

Prolonga a sensação de frescor.

spring
FRESH
TTONE

MACIEZ
E FRESCOR
por mais tempo

Utilize **SPRING FRESHTTONE** em panetones, colombas, pães doces e pré misturas para panetones.





COMBINAÇÃO DE DUAS ENZIMAS

Amilases

Sinergia entre diferentes tipos de amilases que juntas conferem uma nova dimensão de frescor e maciez: mantém as características sensoriais ao longo dos dias de vida útil.

Lipase

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



MAIS ECONOMIA
Otimiza a distribuição na campanha de panetone.



EXTENSÃO DA VIDA ÚTIL
Mantém a maciez ao longo da vida útil.



PERFORMANCE SUPERIOR
Confere sensação de frescor.



DOSAGEM RECOMENDADA
0,3% - 0,6%
base farinha



RECOMENDAÇÕES

»A sinergia entre as enzimas da SPRING FRESHTTONE garante uma aplicação robusta podendo ser aplicada em panettones, colombas e pães muito ricos em açúcar.

»Performance superior em processos de fermentação natural, biológica ou mista .

»A dosagem ideal pode ser diferente da faixa recomendada pois depende da característica que se deseja no produto final e a combinação de fórmula e processo.



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



Granolab and Granotec
are now part of **Corbion!**



Corbion