

# 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).