Vx-2/TBread Improver JlmerSpatz

Vx-2/T

Vx-2/T is a most effective bread improver and dough conditioner in powder form containing a combination of data ester emulsifier, enzymes, malt flour and yeast stimulating preparations.

Application

For all types of white bread and rolls, crusty rolls, French sticks, Kaiserrolls, sweet dough products, buns, rusk, toast and tin bread.

Advantages

- One of the world's most successful improvers for white bread varieties and thousands of bakeries all over the world rely on Vx-2/T.
- Accelerates dough development.
 The dough becames televist to
- The dough becomes tolerant to temperature variations and machine handling.
- The yeast stimulates preparations and promotes good leavening. This leads to a shorter proofing time.
- Owing to its high active emulsifier Vx-2/T offers high fermentation tolerance and an optimum leavening in the oven.
- Resistant to collapsing during the final proove.



Addition

Depending on the type of product involved and the conditions of production - ranges from 1 -2 % on flour quantity.

Packaging 10/25 kg pa

10/25 kg paper bag with plastic lining. Storage

Storage

Store dry and cool.

Further recipes for success are available upon request.

recipe	French loafs		Tin bread		Baguettes and rolls		Hamburgers buns			ead	Croissants	
Wheat flour	100	%	100	%	100	%	100	96	100	%	100	%
Vx-2/T	1,5	%	1	%	1,5	5%	2	%	1	%	2	%
Salt	1,8	%	1,5	%	2	%	1,5	5 %	1,5	5 %	1,5	5%
Fresh yeast	4	%	3	%	3	%	4	96	3	96	5	%
or												
Dry instant yeast	1,5	%	1	%	1	%	1,5	5 %	1	96	2	%
Water	53-58	%	53-58	%	55-65	5 %	50-60	96	50-6	3 %	50-6	0%
Margarine		-	3	%		-	6	%	3	96		-
Sugar		-0	3	%		-	6	96	3	96		-
Milk Powder		$- c_{i}$		-			1	96	1	96	1	%

-	سوح التحلف
وميسة الغبز	مسموق لتمسين ن
	والخبيز ـ يحتوف ه
ع مملت ، مکوئات	انزیمات ، دقیق قم
	مساءدة للتذمير
الات	مساءدة للتخمير مجال الاستعم
وخيز القيع بالرغيف	حجم أنوام الغطاة
، خبزالقوح الرغيف خفوخ ، الخبز الوقاب،	الاسطواف والدنينال
., -5, -6	والرنيف الاسمر
	المسزايا
	المسزايا
سنات بميع انواع	ـ من أشعر وأنجع شد الفيز الابيض ف ال
عالم	الخبر الابيض ال
ئمير .	. يختصر فترة التخ
بيرالعجين باجعزة	. مناسب لطرق تحد
	الخلط والخبز الميك
	. المكونات المساعدة
يةاقصر	حجها الحبر ف فتر
	. تعطى اكبرالخما
لنرن العالية	عند درجات حرارة ا
ف جمح مرادل الخييز	. نوعاً وقواماً جميلاً .
a. 0 C	الاخافة
وظروفالانتاج	تعتبد على نوع الخبز
وزن الدقيق	0, _ 7٪ من جملة
نخلة	الوصفة الم
	الخبز المُحَمَّس الخبز المُحَمَّس
Ζ ١	دقيق القبع
Ζ 1, Λ	ملع
7. 1,0	مبع ڈاکستو/ت
7. 7	
	خميرة طازجة أو
χ. ١, .	خميرة إنستنت
% OY-04	
4 1	الغبز البُعَلَبُ:
χ)	دقيقالتبح
Z 1,.	الكيتو/ت
7 1,0	ملح
Z Y,.	دُهـِن
7. F,.	
7. £,.	خميرة طازجة أو
7. 1,0	فميرة إنمتنت
70_AO X	م_اء
	التخـــزين
، حاف	ف مکانبارد
	العبوة
الم اللاحاك	اکیاس،الورقالم
	عبوة 70 کج
	10 Bit

نوع الصنف

Pa	cka	agin
Pa	cka	agin

Art.No.

25 kg paperbags 4002715.75351.2

10 kg paperbags 4002715.71351.2