



super özmaya
vitamix



Practical Information

Applications;

Specifically developed for sweet soft breads such as sandwich breads, rolls and buns

Instruction for use;

Add Supervitamix directly to flour and mix

Level of use;

0,33% (330 g for 100kg flour)

Benefits

- ✓ Increases output
(Thanks to superior water absorption)
- ✓ Adapted to various types of flour
- ✓ Improves dough tolerance and stability
- ✓ Improves dough machinability
- ✓ Regulates fermentation
- ✓ Golden, thin and smooth crust
- ✓ Thin and regular crumb



özmaya
super
vitamix

معلومات عملية:

التطبيقات؛

تم تطويره خصيصاً للخبز الطري الحلو
مثل خبز الساندويتشات والفائف والكايزر

تعليمات الاستخدام؛

يُضاف Supervitamix مباشرةً إلى
الدقيق ويخلط جيداً

مستوى الاستخدام:

٠,٣٣ ٪ (٣٣٠ جم لكل ١٠٠ كجم دقيق)

الفوائد:

- ✓ يزيد الإنتاج (بفضل امتصاص الماء الفائق)
- ✓ التكيف مع أنواع الدقيق المختلفة
- ✓ يحسن تحمل العجين وثباته
- ✓ يحسن آلية العجين
- ✓ ينظم التخمر
- ✓ مادة رقيقة وناعمة وبلون ذهبي
- ✓ مادة رقيقة ومنتظمة

