

S500 FRIO PLUS

*Tolerância e
Volume!*

O porquê do S500 Frio Plus

- ✓ As farinhas variam as suas características de colheita para colheita, dependendo da tipologia do trigo e da época do ano em que são colhidas.

Parâmetros importantes numa farinha:

W

Força da farinha

P/L

Equilíbrio entre
a tenacidade e
extensibilidade

- ✓ É essencial o equilíbrio destes parâmetros para que a farinha para além de força, tenha capacidade de aguentar a fermentação e o crescimento no forno.
- ✓ Consoante as colheitas e o fator de correção das farinhas, eles apresentam comportamentos diferentes que influenciam o resultado da peça final.

Características do Melhorante S500 Frio Plus

- ✓ **Melhorante Inspirado na Natureza:** Com enzimas da Antártica
- ✓ **Melhorante flexível** para se ajustar a diferentes farinhas.
- ✓ Para fermentação controlada e retardada até \pm 48 horas, mediante as condições do cliente
- ✓ Com tecnologia Anti-Bolhas

Vantagens para o cliente

- ✓ **TOLERÂNCIA**
Grande tolerância tendo em conta a variabilidade da farinha
- ✓ **VOLUME**
Forma regular e bom volume
- ✓ **VERSATILIDADE**
Adequado a fermentação controlada ou retardada
- ✓ **EXCELENTE CARAMELIZAÇÃO**



Vantagens para o profissional

- ✓ **APLICAÇÃO DO MELHORANTE**
Aplicação a 0,8% em relação ao peso da farinha para processos diretos e aplicação a 1% em relação ao peso da farinha para fermentações controladas e retardadas.
- ✓ **TRANQUILIDADE**
Volume, crocância, abertura da peça final e caramelização
- ✓ **AUMENTO DA LEALDADE DO CLIENTE**
Regularidade do produto final
- ✓ **EFICIÊNCIA**
Menos dependência de mão de obra qualificada
- ✓ **REDUÇÃO DE CUSTOS**
Menos desperdício



ANTÁRTIDA