



# IREKS UNI PLUS

## GLUTEN DE TRIGO ENRIQUECIDO

IREKS UNI PLUS es un gluten de trigo enriquecido con ácido ascórbico y enzimas que refuerza la calidad panificable de la harina y aumenta la tolerancia de las masas en la fermentación.

IREKS UNI PLUS aporta a los elaborados un buen desarrollo a la vez que los mantiene durante más tiempo frescos.

Es un componente imprescindible en masas con harina de centeno, pues estabiliza y reduce la pegajosidad en las masas, aportando una mayor firmeza y presencia a los elaborados.

### DOSIS

Pan de centeno: de 20 a 30 gr de IREKS UNI PLUS por kg de harina.

Pan de trigo: de 10 a 15 gr de IREKS UNI PLUS por kg de harina.

Bollería: de 15 a 20 gr de IREKS UNI PLUS por kg de harina.

### MODO DE EMPLEO

Añadir a la harina junto con los demás ingredientes.

