



## OPTILIS

### MEJORANTE ESPECIAL PARA FERMENTACIÓN CONTROLADA Y/O RETARDADA

OPTILIS es un mejorante especial para todo tipo de elaborados en fermentación controlada y/o retardada.

Evita la formación de las típicas burbujas que aparecen en la fermentación controlada incluso en procesos de 48 horas.

OPTILIS refuerza la calidad panificable de la harina y aumenta la tolerancia de las masas en la fermentación.

Da a los elaborados un buen desarrollo, una corteza brillante y crujiente.

OPTILIS es apto también para utilizar en proceso directo.

Evita la típica coloración rojiza de los elaborados tratados con frío.

#### DOSIS

Para fermentaciones de 10 a 15 horas:

- de 8 a 9 gr de OPTILIS por kg de harina.

Para fermentaciones de 15 a 30 horas:

- de 10 a 11 gr de OPTILIS por kg de harina.

Para fermentaciones de 30 a 48 horas:

- 12 gr de OPTILIS por kg de harina.

