

# ENSAYO/S

PANADERÍA

ENSAYO

Mejorador en polvo de alta calidad, elaborado con emulsionantes, azúcares, enzimas y ácido ascórbico. Diseñado específicamente para la producción industrial automatizada de pan, pizza, focaccia, palitos de pan y productos de pastelería fermentados (croissants, brioches, krapfens). Este producto acelera el proceso de fermentación y garantiza un aumento significativo del volumen, incluso bajo estrés mecánico y vibraciones. Además, proporciona a los productos finales una corteza dorada y ligera, y un interior suave con burbujas regulares.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090053

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

## INFO

### Descripción

mejorador en polvo de calidad superior paramasas fermentadas, pan, palitos de pan, pastelería fermentada (croissants, brioches, krapfens, etc.), pizzas, focaccias y productos con levadura.

### Denomination

mejorador para masas fermentadas. Producto semielaborado.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

la dosis de uso de TRIAL-S es de 1,5 kg por quintal de harina.

La dosis se puede reducir hasta 0,5 kg en función de la calidad de la harina utilizada y de las recetas y procedimientos adoptados.

Si se panifica con el sistema de bigas, TRIAL-S se añade a la última masa.

TRIAL-S no contiene grasas.

TRIAL-S se puede utilizar en cualquier tipo de pan (Decreto Ministerial de 27 de febrero de 1996 n.º 209).

Para las normas vigentes en materia de etiquetado se puede considerar suficiente la indicación de «emulsionante E472e» y de «dextrosa» entre los ingredientes (DLgs de 27 de enero de 1992 n.º 109, art. 7).



**Extraordinary  
made simple.**