

KV 5000 Kuvvetlendirici Un Katkısı

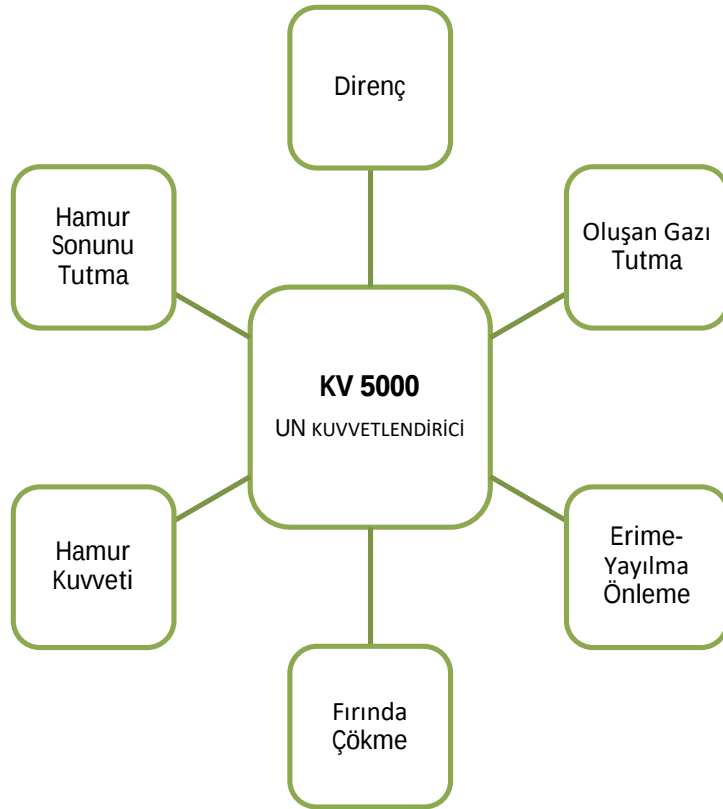
Zayıf Ve Orta Kalite Unlar İçin

İçerik

Mevcut veya değişen paçalınızı en uygun ve doğru teşhis ile kuvvetlendirmek için geliştirilmiş özel bir karışımdır.

İçerisinde unun protein ve nişasta yapısına etki eden hamurun sadece güçlenmesini sağlayan antioksidanlar, stabilizatörler ve enzimler bulunmaktadır.

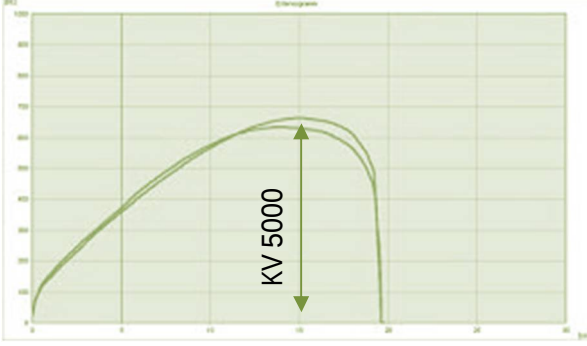
Etki Mekanizması



Dozaj

Genelde **50 kg una 1 – 10 g** (20 - 200 ppm) kullanımı tavsiye edilir

Hedef Etki

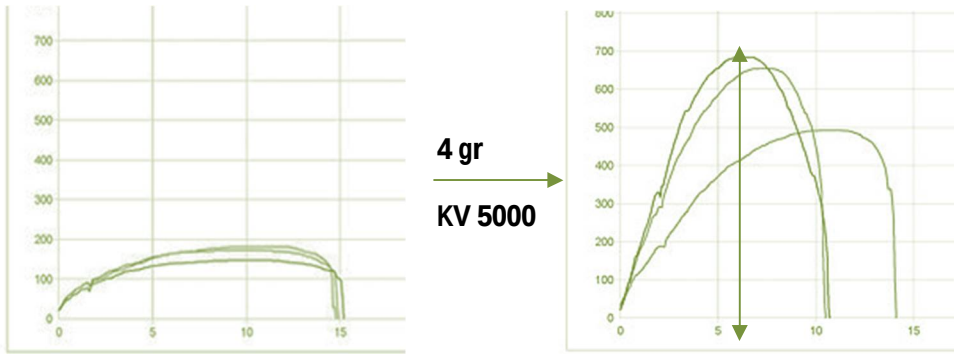


KV 5000 Kuvvetlendirici, unun sadece **direnç, kuvvet ve dayanıklılık** özelliklerine etki eder.

Un Çeşidi

Her çeşit unun (**ekmeklik, simitlik vb.**) olması gereken direnç ve kuvvet özellikleri birbirinden farklıdır. **KV 5000 Kuvvetlendirici** ile istediğiniz alt yapıyı un çeşidine göre rahatlıkla ayarlayabilirsiniz.

Değişen Paçal



Sektörümüzde standart kalite buğday sağlamak her zaman zor olmuştur. İster istemez paçal kalitesinde değişimler yaşanmaktadır. Böyle bir durumla karşılaştığımızda (**zayıflama-kuvvetlenme gibi**) **KV 5000 Kuvvetlendirici** ürününü artırma yada azaltma ile her zamaki standardınızı rahatlıkla yakalayabilirsiniz.

Fırın Tipi

Her fırının (**karafırın, borulu-döner** vb) undaki kuvvet-direnç beklentisi farklıdır. Örneğin karafırınlar yüksek direnç orta elastikiyete sahip unlar başarılı olur. Fırın tipine göre **KV 5000 Kuvvetlendirici** oranını ayarlayarak kalitenizi kontrol altında tutabilirsiniz.

Müşteri Geri Dönüş



Müşterileriniz çalışma koşullarına, ustalık kabiliyetleri, tek işleme, paçal işleme, bölge sıcaklıkları gibi faktörler neticesinde farklı geri dönüşler sağlayabilirler. Müşteri geri dönüşlerine göre (**hamur çok sıkı yada çok zayıf gibi**) un kalitenizi gözden geçirip son rütuşları rahatlıkla yapabilirsiniz.

Diğer Katkılar

Full karışık katkı kullandığınızda katkıyı artırma yada azaltma doğru çözüm olmaktadır. Sadece kuvvetlendirmek istediğiniz bir unda **KV 5000 Kuvvetlendirici** ürününü artırırken **diğer enzimatik faaliyet** (gaz, elastikiyet vb.) sağlayan katkıyı sabit tutarak (belki azaltarak) amacınıza rahatlıkla ulaşabilirsiniz.

Laboratuvar



Labaratuvarda **hedeflediğiniz direnç (P) değerlerini** sağlayıncaya kadar artırma-azaltma yapabilme imkanı.

Fırın işletmeleri için KV 5000 Kuvvetlendirici

Eğer kullandığınız unda;

Kazanda zayıflık – çürüme – yapışma – çabuk yoğrulma varsa

Hamur işleme sırasında zayıflık – salma – beze yapışma – makinelere yapışma – zor işleme varsa

Fermantasyon sırasında salma - yayılma – çökme – bıçak çökmesi– zayıflıktan büyümeme varsa

Pişme sırasında hacim almama – bıçak açmama – çökme – yayılma varsa



4 gr

KV 5000



KV 5000 Kuvvetlendiriciyi bir çuval una **3 – 10 gr** arasında ilave ederek sorununuzu çözebilirsiniz. Doğru dozajlama için bizden destek alabilirsiniz.