

GL 6000 Geliştirici Un Katkısı

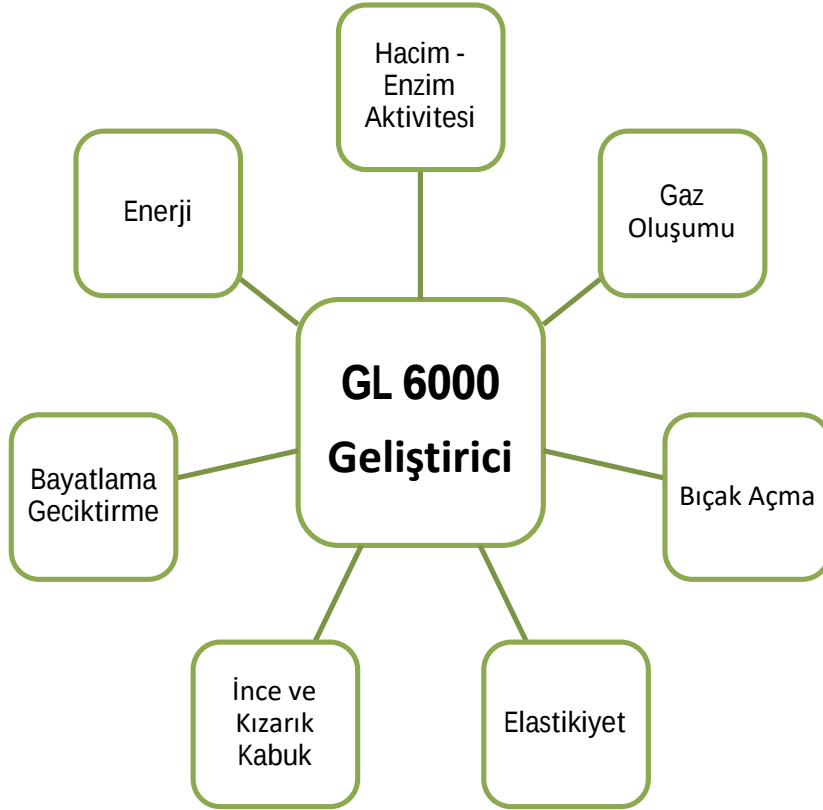
14 çeşit Enzimden Oluşan Özel Karışım

İçerik

Mevcut veya değişen paçalınızı en uygun ve doğru teşhis ile geliştirmek, enerji katmak için oluşturulmuş özel bir karışımdır.

İçerisinde unun protein ve nişasta yapısına etki eden hamurun sadece gelişme ve görsel özelliklerini etkileyen stabilizatörler ve enzimler bulunmaktadır.

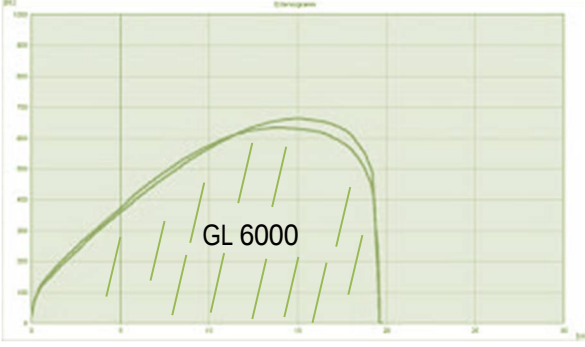
Etki Mekanizması



Dozaj

Genelde 50 kg una 1 – 5 g kullanımı tavsiye edilir.

Hedef Etki



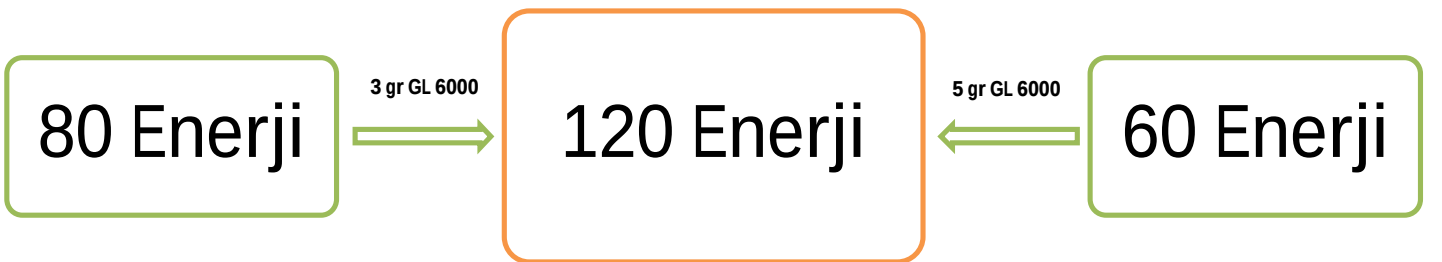
GL 6000 Geliştirici, unun sadece **enerji, büyüme, hacim, bıçak açma** özelliklerine etki eder.

Un Çeşidi

Her çeşit unun (**ekmeklik, simitlik vb.**) gelişme potansiyeli, olması gereken hacim, elastikiyet düzeyi birbirinden farklıdır. **GL 6000 Geliştirici** 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. Her buğdayın enzim aktivitesi olsun enerji değerleri olsun birbirinden farklıdır. Bu da paçalınızda değişme olmasını kaçınılmaz kılmaktadır. Paçalınıza göre ürettiğiniz unun enerjisini, gelişme kabiliyetini, enzim aktivitesini **GL 6000 Geliştirici** ile artırma yada azaltma rahatlıkla ayarlayarak paçalınızda standardınızı ve kalitenizi koruyabilirsiniz.



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 hacim almıyor, bıçak açmıyor, fırında sıkma var gibi**) un kalitenizi gözden geçirip son rütuşları rahatlıkla yapabilirsiniz.

Diğer Katkılar

Full karışık katkı kullandığınızda katkıyı artırma yada azaltma doğru çözüm olmaktadır. Sadece geliştirmek istediğiniz bir unda **GL 6000 Geliştirici** ürününü arttırırken **diğer kuvvetlendirici faaliyet** sağlayan katkıyı sabit tutarak (belki azaltarak) amacınıza rahatlıkla ulaşabilirsiniz.

Laboratuvar



Labaratuvarda **hedeflediğiniz enerji (W) değerlerini** sağlayıncaya kadar arttırma-azaltma yapabilme imkanı.

Fırın işletmeleri için GL 6000 Geliştirici

Eğer kullandığınız unda;

Kazanda yüz almama – çok uzun yoğrulma – parlak yüzey oluşmama – kabarcıklı iç gözenek oluşmama varsa

Hamur işleme sırasında elastikiyet yoksa – işleme kabiliyeti düşükse – geri toplama yapıyorsa

Fermantasyon sırasında zayıf ve yetersiz büyüme – kuruma varsa

Pişme sırasında hacim almama – bıçak açmama – sıkma – renksiz kabuk – kuruma - çatlama varsa



4 gr

GL 6000



GL 6000 Geliştiriciyi bir çuval una **1 – 5 gr** arasında ilave ederek sorununuzu çözebilirsiniz. Doğru dozajlama için bizden destek alabilirsiniz.