

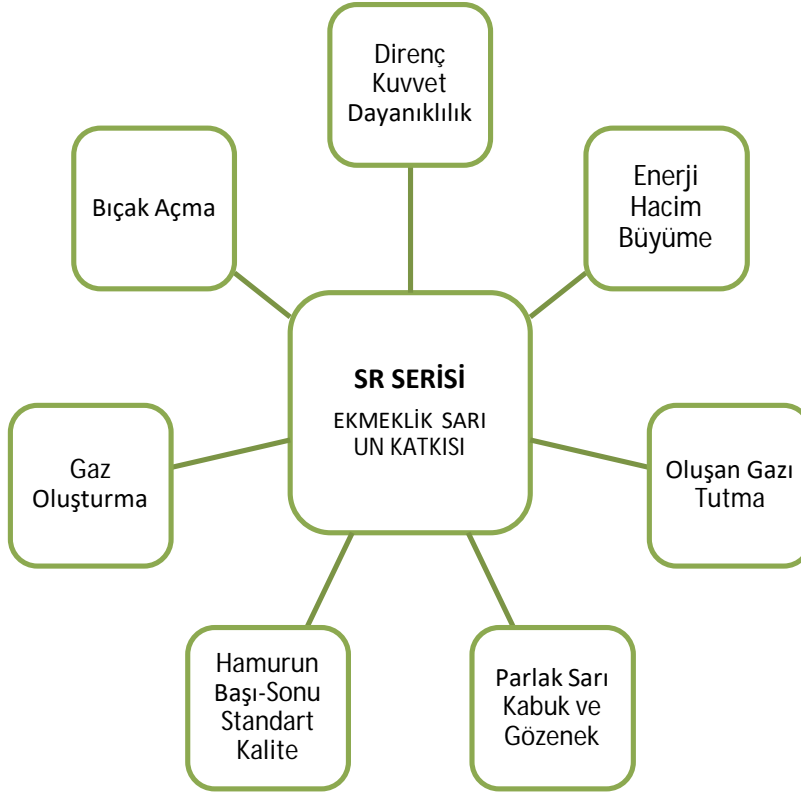
## SR SERİSİ Ekmeklik Sarı Un Katkısı

### İçerik

Ekmeklik unlarınızın kalitesini hedef un doğrultusunda en uygun ve doğru teşhis ile kuvvetlendirmek ve geliştirmek için hazırlanmış özel bir karışımdır.

İçerisinde unun protein ve nişasta yapısına etki eden hamurun güçlü-dayanıklı bir yapıya kavuştururken rahat işlenmesi-gelişmesi-büyümesini sağlayan **antioksidanlar**, **stabilizatörler** ve **enzimler** bulunmaktadır.

### Etki Mekanizması



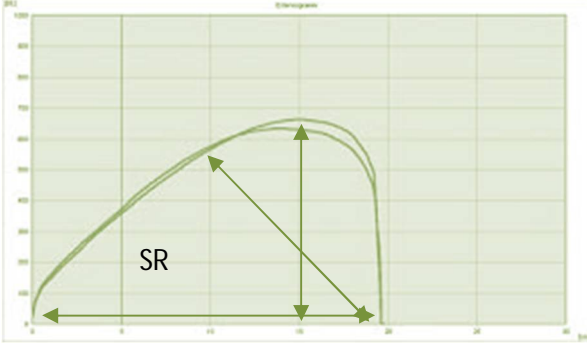
### Dozaj

Genelde **50 kg una 5 – 10 g** kullanımı tavsiye edilir. İdeal kullanım oranı için destek isteyiniz.

### Ambalaj

PE torbada, karton koli içinde 4 eşit parçada toplam **25 kg net**

## Hedef Etki



**SR SERİSİ Ekmeklik Sarı Un Katkısı**, unun her kalite parametresine etki ederek (**direnç, kuvvet, enerji, hacim ve görsel kalite**) kaliteyi üst segmente taşır ve olası tüm sorunların önüne geçer.

**Enerji-Direnç-Elastikiyet** : Genelde düşük analiz değerlerine sahip sarı unların reolojik tüm ekmeklik değerlerini yükselterek kaliteyi artırır.

**Sarı Görünüm** : Sarı un ekmeklerinin kendine has renkte kabuk ve iç yapısı oluşumuna destek verir.

**Dayanıklılık** : Bağ yapılarının sert ama dayanıksız olduğu sert buğday unu hamurlarının kazanda ve fermantasyon sırasında dayanıklı kalmasını sağlar.

**Gaz Oluşumu** : Mayalanma ve pişme sırasında gaz oluşumu sağlayarak ekmeğin istenilen hacime ulaşmasını sağlar.

**Oluşan Gazı Tutma** : Hamurun protein bağlarını güçlü ve dayanıklı olmasını sağlayarak oluşan gazı hamur içinde tutar. Ve böylelikle büyüme ve hacim sağlar.

**Fırın Sıçraması** : Fırın sıcaklığı ile harekete geçen enzimler hamurun hızlı bir şekilde büyümesini sağlayarak ekmeğin küçük kalmasını önler.

**Fırın Küçülme** : Protein bağlarının yırtılmadan esnekliğini sağlayarak hamurun rahat gelişmesini sağlar ve sıklıkların önüne geçer.

**Kabuk Yapısı** : Oluşturduğu şeker molekülleri sayesinde kabuk yapısını kızarıklık ve gevreklik verir. Soluk, mat ve kalın kabuk oluşmasını önler.

**Gözenek Yapısı** : Ekmek için ince ve düzgün gözenekli olmasını sağlayarak süngerimsi bir yapı oluşmasını sağlar.

**Bayatlama – Raf Ömrü** : Ekmeğin taze kalma süresini, çıktıktan sonra kuruma ve dökülmeleri önler. Ekmeğin daha uzun raf ömrüne sahip olmasını sağlar.

## Fırın işletmeleri için SR SERİSİ Ekmeklik Sarı Un Katkısı

Eğer kullandığınız unda;

**Kazanda** zayıflık – çürüme – yüz almama - özleşmeme – çabuk yada uzun yoğrulma hatası varsa

**Hamur işleme sırasında** zayıflık – salma – zor işleme – geri toplama – pürüzlü yüzey varsa

**Fermantasyon sırasında** salma - yayılma – büyümeme – geçme – kuruma varsa

**Pişme sırasında** hacim almama – bıçak açmama – çökme – yayılma – soluk yada koyu renk varsa



**SR SERİSİ Ekmeklik Sarı Un Katkısı** bir çuval una **5 – 10 gr** arasında ilave ederek sorununuzu çözebilirsiniz.

Doğru dozajlama için bizden destek alabilirsiniz.