



PRODUKT

mega
Enzyme

UNIFERM MegaStabil

Clean Label-Backmittel zur Stabilisierung
von Teigen für eine hohe Produktionssicherheit

UNIFERM MegaStabil – smarte Lösung für die
moderne Bäckerei

Die produktionstechnischen Herausforderungen aber auch die Anforderungen an die Brotqualität sind, wie die Erwartungen der Verbraucher an Backwaren, gestiegen. UNIFERM MegaStabil bringt Stabilität in die Teige und damit Sicherheit in die Verarbeitung. Ein optimiertes Volumen der Brote und eine Verbesserung der Frischhaltung runden die Leistung des megastarken Backmittels funktionell ab.

Haupteinsatzbereich: Roggenbrot, Roggenmischbrot, Mischbrot, Weizenmischbrot, Weizenbrot, Kleingebäck, Hefengebäck

Anwendungsmenge: 0,5 bis 2,5 % auf Gesamtmehl

- Deklarationsfreundliche Zutatenliste durch ausschließlich naturnahe Zutaten – Clean Label
- Hohe Produktionssicherheit und überzeugende Gärstabilität durch die Kombination von Spezialweizenkleber und einer speziell von UNIFERM entwickelten Enzym-Kombination – „megaEnzyme“
- Saftige Gebäckkrume und gute Frische – Reduzierung der Retourenquote
- Handwerkliche Spitzenqualität – Erhöhung des Verkaufsumsatzes

Megastarke
Gärstabilität



MegaStabil



Clean Label-Backmittel zur Stabilisierung
von Teigen für eine hohe Produktionssicherheit



Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne
Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0
Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de



UNIFERM MegaStabil

Clean Label-Backmittel zur Stabilisierung von Teigen für eine hohe Produktionssicherheit

für mehr Gärstabilität, Volumen und Frische

mega Enzyme

„megaEnzyme“ sind eine speziell entwickelte Enzym-Kombination mit gezielter Wirkungsfunktion. Sie gewährleisten eine hohe Produktionssicherheit, eine überzeugende Gärstabilität und Gebäcke voller Genuss.

ANWENDUNG

Brotsorte	UNIFERM MegaStabil berechnet auf Gesamtmehl
Roggenbrot, Roggenmischbrot	2,0 bis 2,5 %
Mischbrot	1,5 bis 2,0 %
Weizenmischbrot, Weizenbrot	0,5 bis 1,5 %
Kleingebäck	0,5 bis 1,5 %
Hefegebäck	0,5 bis 1,5 %

VERARBEITUNGSHINWEISE

- UNIFERM MegaStabil zusätzlich zur Teigsäuerung einsetzen.
- UNIFERM MegaStabil trocken unter das Mehl mischen.
- Teige mit UNIFERM MegaStabil nicht zu fest halten.
- Bei der Herstellung von Teigen für die Gärzeitsteuerung oder Vollkorn- und Mehrkorngebäcke sollte die Zugabemenge im oberen Bereich liegen.
- Brote mit recht voller Gare schieben.

PRODUKTINFORMATION

Artikel-Nr.: 82100
Gebinde: 25 kg Papiersack

 laktosefrei

 vegan

 ohne Lebensmittelzusatzstoffe (außer Ascorbinsäure)

Hohe Produktionssicherheit

- Höhere Wasserbindung
- Trockene, wollige Teigeigenschaften bei direkter, kombinierter und indirekter Führung
- Anwenderfreundliche Aufarbeitung und optimale Maschinengängigkeit der Teige
- Hervorragend geeignet für die Gärzeitsteuerung
- Ideal auch für Vollkornteige, Spezialteige und feine Hefeteige



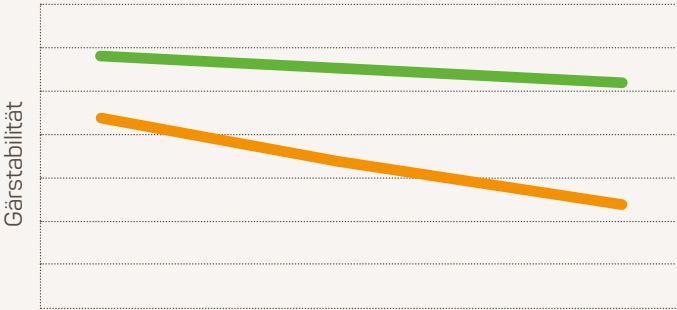
Beste Gärstabilität

- Megastarke Gärstabilität durch die einzigartige Kombination von Spezialweizenkleber und der speziell von UNIFERM entwickelten Enzymkombination „megaEnzyme“
- Überzeugende Sicherheit während der Teiggare
- Sehr gute Gärstabilität auch bei Übergare
- Guter Ofennachtrieb
- Deutlich erhöhtes Gebäckvolumen



Mit UNIFERM MegaStabil Ohne UNIFERM MegaStabil

Gärstabilität von Brotteiglingen bei Normal- und Übergare



Normalgare Übergare
Mit UNIFERM MegaStabil Ohne UNIFERM MegaStabil

Hervorragendes Ergebnis

- Typische und lebhaft Optik
- Sichtbar mehr Brotvolumen
- Angenehm weiche Krume
- Saftige Gebäckkrume
- Gute Schnittfestigkeit
- Überzeugende Frische



Mit UNIFERM MegaStabil Ohne UNIFERM MegaStabil