



Aktiviert Weizenteige
für mehr Genuss!



WeizenAktiv



Der funktionale On-Top-Baustein zur
Verbesserung der Qualität weizenbetonter
Gebäcke



UNIFERM WeizenAktiv

Der funktionale On-Top-Baustein zur Verbesserung der Qualität weizenbetonter Gebäcke

Der Anteil der Eigenenzymatik bei Weizenmehl nimmt seit Jahrzehnten stetig ab. Die Fallzahl steigt entsprechend an. Diese führt zu weniger Aktivität im Teig. Die Folge sind weniger lebhaftere Gebäcke mit einem deutlich geringeren Geschmacks- und Genusserebnis und verringerten Frischeeigenschaften. UNIFERM WeizenAktiv gleicht die mangelnde Enzymatik aus. Es aktiviert mit seinem Wirkstoffkomplex das Qualitäts- und Frischepotenzial der Teige und Gebäcke. Das Resultat sind lebendigere Gebäcke mit feuchter, frischer Krume und ausgezeichneter Verzehrsfrische.

Haupteinsatzbereich: Hefefeinteige, Kleingebäcke und weizenbetonte Brote

Anwendungsmenge: Jeweils auf Mehl, zusätzlich zum bestehenden Rezept

- 1,0 bis 2,0 % bei Hefefeinteigen
- 0,5 bis 1,0 % bei Brötchen, Semmeln, Spezialkleingebäcken
- 1,0 bis 1,5 % bei Weißbrot und Weizenmischbrot (bis 70/30)



= laktosefrei



= ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
(ggf. Ausnahme: Ascorbinsäure)



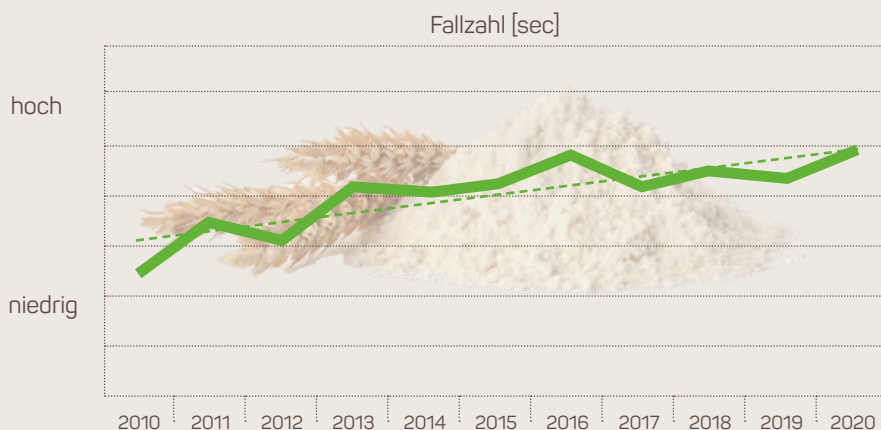
= vegan



Ihre Vorteile mit UNIFERM WeizenAktiv

- ✓ **Vielfältig und variabel einsetzbar** – für alle weizenbetonten Gebäcke
- ✓ **Verbesserung der Teigentwicklung** – führt zu verbesserter Verarbeitungsfähigkeit mit guter Dehnbarkeit
- ✓ **Lebhaftere Krustenfarbe und feinsplittrige Kruste** durch erprobten, aktiven Wirkstoffkomplex entwickelt von UNIFERM
- ✓ **Mehr Krumenweichheit und überzeugende Verzehrsfrische** – durch deutlich feuchtere und saftigere Krumen
- ✓ **Deklarationsfreundliche Zutatenliste** – durch ausschließlich naturnahe Zutaten – Clean Label

Bringen Sie mit UNIFERM WeizenAktiv wieder Aktivität in Ihr Weizenmehl!



Eine hohe Fallzahl bedeutet eine geringere mehleigene Enzymaktivität. Dies verzögert die Teigentwicklung und führt zu weniger lebendigen Gebäcken und einer trockeneren Krume.

Ihr Vorteil:

Mit **UNIFERM WeizenAktiv** aktivieren Sie Ihre Weizenmehle und schöpfen das ganze Frischepotenzial aus.

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

