

ficha
técnica

Maxivol FH
HEMILCELULASA
CON ACTIVIDAD SECUNDARIA



MAXIVOL FH

DESCRIPCION Y CONCEPTO

MAXIVOL FH, es una hemilcelulasa con actividad secundaria. La enzima hemilcelulasa es producida a partir de una modificación genética de la cadena de Aspergillus oryzae.

MAXIVOL FH logra sinergismo con MAXIFRESH, disminuyendo más aun, la cinética de envejecimiento de panificados.

FUNCIONALIDAD

MAXIVOL FH es una endo, 1,4 beta xilanasas con actividad secundaria reológica, con las siguientes características de actividad estándar:

- **ACTIVIDAD XILANASICA 500 KXU/g.**
- **ACTIVIDAD AMILASICA 120 KAU/g.**

La actividad KXU es analizada usando arabinoxilanos de trigo purificado, como sustrato. La actividad KAU es analizada sobre almidón.

DOSIFICACION

La dosis recomendada depende del producto panificado a elaborar, siendo, en general y a modo de guía, entre 50 y 100 gramos por cada 100 kg de harina, dependiendo de los resultados buscados y de los sinergismos con emulsionantes y oxidantes.

ESPECIFICACIONES

MAXIVOL FH cumple especificaciones de FAO/WHO JECFA y FCC.

RESULTADOS Y BENEFICIOS

MAXIVOL FH brinda los siguientes beneficios:

- **AUMENTO DE LA ESTABILIDAD DE LA MASA**
- **AUMENTO DE LA TOLERANCIA A LA FERMENTACION**
- **REDUCCION DE LA PEGAJOSIDAD DE LA MASA**
- **REDUCCIÓN DEL TIEMPO DE AMASADO**
- **AUMENTO DEL OVENSPRING RESULTANDO PIEZAS DE MAYOR VOLUMEN**
- **MEJORA LA ESTRUCTURA Y TEXTURA DE LA MIGA**

- **EFFECTO SINERGETICO CON MAXIFRESH y MAXIVOL II**
- **PUEDE SER UTILIZADO CON CUALQUIER TIPO DE HARINA**
- **MEJORA LA SIMETRIA DE LA PIEZA**

PRESENTACION

MAXIVOL FH se presenta en envases de 10 Kg.

ALMACENAJE

Se recomienda almacenar a temperaturas de 4 ° C, para una vida útil de 12 meses.

A temperaturas superiores, la vida útil disminuye, llegando a 6 meses a temperaturas de 20 ° C.

**POR CONSULTAS: DIRIGIRSE A DEPARTAMENTO TECNICO.
Av. PERÓN 3858.SAN JUSTO.BUENOS AIRES
TEL-011-4651-9669.E-MAIL: gemsint@sinectis.com.ar**