



ficha  
técnica

MaxiVOL II



complejo enzimático para  
panificados

## MAXIVOL II

### DESCRIPCION Y CONCEPTO

*MAXIVOL II es un NUEVO CONCEPTO en complejos enzimáticos desarrollado para ser usado en productos panificados. Se trata de un mix de enzimas de distintos orígenes, con actividades sobre varias fracciones de la harina.*

### FUNCIONALIDAD

*MAXIVOL II es un aditivo que actúa sobre los distintos componentes de las harinas, en especial sobre las fracciones de almidón, pentosanos, celulosa y lípidos produciendo modificaciones que mejoran la performance del proceso general permitiendo una reducción en los costos de aditivación en mejoradores de harina y actúa como refuerzo para la red proteica*

### APLICACIÓN

*MAXIVOL II puede utilizarse en combinación con agentes oxidantes como el ácido ascórbico, con agentes emulsionantes, GVTY y otros complejos enzimáticos complementarios.*

*El uso de MAXIVOL II permite disminuir a la mitad o eliminar totalmente el uso de emulsionantes y GVT como los anteriormente mencionados, en cualquier proceso de panificación.*

### DOSIFICACION

*La dosis recomendada depende del producto panificado a elaborar, como dosis guía, usar entre 15 y 20 gramos por cada 100 kg de harina, dependiendo de los resultados y del tipo de panificado, así como la harina utilizada.*

### RESULTADOS Y BENEFICIOS

*MAXIVOL II brinda los siguientes beneficios:*

- **AUMENTA LA ESTABILIDAD DE LA MASA**
- **AUMENTA LA TOLERANCIA A LA FERMENTACION**
- **REDUCE LA PEGAJOSIDAD DE LA MASA**
- **AUMENTA EL OVENSPRING RESULTANDO PIEZAS DE MAYOR VOLUMEN**
- **PERMITE REDUCIR O SUSTITUIR GLUTEN HASTA UN 50 %. O MÁS, DEPENDIENDO DE LA CALIDAD DE LA HARINA UTILIZADA.**
- **MEJORA LA ABSORCION DE AGUA EN LAS HARINAS Y ES ESPECIALMENTE APTO PARA PANES INTEGRALES.**

- **MEJORA LA ESTRUCTURA Y TEXTURA DE LA MIGA**
- **PRESENTA EFECTO SINERGETICO CON MAXIFRESH.**
- **MEJORA EL RENDIMIENTO DE LA PIEZA PERMITIENDO REDUCIR EL PESO DEL BOLLO EN LA DIVISORA.**

#### **PRESENTACION**

---

*MAXIVOL II se presenta en envases de 5, 10 y 20 Kg.*

#### **ALMACENAJE**

---

*Se recomienda almacenar a temperaturas de 4 ° C, dado que tendrá una vida útil de 12 meses.*

*A temperaturas superiores, su 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@gems-int.com](mailto:gemsint@gems-int.com)**