



ficha
técnica

ULTRALIFE



más fresca y más vida en sus
panificados

ULTRALIFE

DESCRIPCION Y CONCEPTO

ULTRALIFE es un aditivo para panificación que se define como aditivo de frescura, por prolongar la vida comercial de los productos panificados que lo incorporan en su formulación. ULTRALIFE es una combinación óptima de enzimas de última generación y monoglicéridos destilados de características específicas.

FUNCIONALIDAD

ULTRALIFE actúa sobre una fracción del almidón de la harina (responsable del endurecimiento del pan) prolongando la vida y la frescura del panificado, sin producir efectos secundarios por sobre dosificación, ni alterar las propiedades de manipulación de la masa.

APLICACIÓN

ULTRALIFE se aplica en productos panificados envasados o en aquellos productos que por su ciclo comercial necesitan tener conservados sus atributos de frescura.

Su incorporación se puede hacer sobre el agua para una mejor distribución en la masa.

DOSIFICACION

*Se recomienda utilizar ULTRALIFE con la siguiente dosis:
entre 0,500 kg y 1 kg. por cada 100 kg. de harina.*

RESULTADOS Y BENEFICIOS

Con el empleo técnico de ULTRALIFE se obtendrán las siguientes características:

- **MIGA ESPONJOSA.**
- **FRESCURA PROLONGADA.**
- **MAYOR ELASTICIDAD EN LA MIGA.**
- **MEJOR DISTRIBUCION ALVEOLAR.**

PRESENTACION

ULTRALIFE se presenta en bolsas multipliegos de papel kraft de 25 kg.

ALMACENAJE

Se recomienda almacenar el producto en lugar fresco y seco.

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