



MILLBO
NATURAL SOLUTIONS FOR
CONTEMPORARY BAKING

ENZIMI

Una selezione per tutti gli usi: dai più comuni ai più specifici.
Massima performance in volume e freschezza con il massimo della naturalità.

| Codice | Prodotto | Descrizione | Dosaggi (mg/kg farina) |
|--------|-----------------|--|---------------------------|
| 1171 | M 100 BAKERMATE | Alfa amilasi | 1 - 10 ppm |
| 1118 | M 200 P | Xilanasi | 5 - 50 ppm |
| 1159 | ML 210 N | Amilasi antistaling | 10- 100 ppm |
| 1133 | ML 210 C | Amilasi antistaling | 40- 100 ppm |
| 1108 | M 300 B4 | Glucosio ossidasi | 5 - 60 ppm |
| 1124 | M 300 LP | Lipasi | 5 - 60 ppm |
| 2600 | M 213 L | Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno: enzima per prodotti da forno | 100-200 ppm |
| 2601 | M 213 H | Coadiuvante tecnologico per prodotti da forno: enzima per prodotti da forno | 200-300 ppm |
| 1135 | M 500 FL | Amilasi antistaling | 40 - 100 ppm |
| 1123 | M 500 NS | Amilasi antistaling | 100 - 300 ppm |
| 1172 | M 920 | Proteasi | 10 - 100 ppm |