



MILLBO
NATURAL SOLUTIONS FOR
CONTEMPORARY BAKING

ENZIMI

Dalle applicazioni essenziali per la panificazione agli articoli innovativi ed esclusivi.

Una vasta gamma che include enzimi puri e soluzioni studiate per aumentare volume, vita a scaffale e freschezza.

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	40 - 60 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