

Baker's Bonus RS190 & RS190 Star - Deactivated Yeast

Improve extensibility & final appearance

BAKER'S BONUS® RS190 and RS190 STAR deactivated with high reducing power is specially designed for industrial process to prevent your pizza doughs or brioche mixes from shrinking and tearing. The result? An easier to handle dough that produces more consistently shaped products.

Softens dough and strengthens dough stability

BAKER'S BONUS® RS190 and RS190 STAR deactivated yeast makes dough easier to mix, shape and roll. It improves the extensibility of the dough preventing shrinkage, tearing, and speeding up the mixing process. It ensures high quality, consistency and ease of use.

Adds value and enhances final appearance

Made with additive-free ingredients, **BAKER'S BONUS®** RS190 and RS190 STAR deactivated yeast is also odour-free, so will not affect the taste of your breads or other recipes. Its ability to improve pan flow will help to enhance the final appearance of your buns, pizzas, pastries and other baked products.

*Our Baking Center™ technicians can advise on recipes and processes for optimal use of **BAKER'S BONUS®** RS190 and RS190 STAR.*



*Prevents shrinkage in dough (shown above) and assists mixing (shown below). With (right) and Without (left) **BAKER'S BONUS®** RS190 and RS190 STAR.*



PRACTICAL INFORMATION

APPLICATIONS

BAKER'S BONUS® RS190 and RS190 STAR deactivated yeast is a L-cysteine substitute that can be used directly in your recipes for a wide variety of breads, pizzas, pastries and baked goods.

USAGE LEVELS

Depending on the quality of flour and usage, use at a dosage of 0.1% to 0.3% compared with flour weight.

DIRECTIONS FOR USE

Deactivated yeast can be:

- Added directly into bread-making flours;
- Used with mixes or pre-mixes;
- Included in improver formulations;
- Used directly in bakery products and biscuits.

SHELF-LIFE & STORAGE

At least 18 months from production date, if stored in a cool (max. 25°C), dry place, in the original, unopened pack. Seal bag tightly after use.

PACKAGING

25 kg net paper sac with airtight inner polyethylene bag.



بونص الخبز ستار RS190 و RS190 خميرة معطلة

تحسين قابلية التمدد والمظهر النهائي

تم تصميم بونص الخبز® ستار RS190 و RS190 والذي تم تثبيطه بقدرة تخفيض عالية، خصيصًا للعملية الصناعية لمنع تقلص وتمزق عجينة البيتزا أو خليط البريوش. النتائج؟ تعامل أسهل مع العجين الذي ينتج بدوره منتجات متناسقة أكثر.

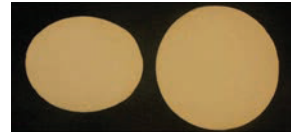
ليونة العجين وقوة ثبات العجين

خميرة بونص الخبز® ستار RS190 و RS190 المعطلة تجعل من السهل خلط العجين وتشكيله وجعله على شكل لفائف. إنه يحسن قابلية تمدد العجين ويمنع الانكماش والتمزق ويسرع عملية خلط العجين. فهو يضمن الجودة العالية والاتساق وسهولة الاستخدام.

يضيف قيمة إضافية ويحسن المظهر النهائي

مصنوعة من مكونات خالية من المواد المضافة، لا تحتوي خميرة بونص الخبز® ستار RS190 و RS190 الغير نشطة أي رائحة، وبذلك لن تؤثر على طعم الخبز أو الوصفات الأخرى. ستساعد قدرته على تحسين شكل القالب على تحسين المظهر النهائي للكعك والبيتزا والمعجنات وغيرها من المنتجات المخبوزة.

يمكن لفني مراكز الخبز™ تقديم المشورة بشأن الوصفات وآلية العمل للاستخدام الأمثل ل بونص الخبز® ستار RS190 و RS190



يمنع تقلص العجين (كما هو موضح أعلاه) ويساعد على الخلط (كما هو موضح أدناه). مع (يمين) وبدون (يسار).
بونص الخبز® ستار RS190 و RS190



معلومات عملية

التطبيقات

خميرة بونص الخبز® ستار RS190 و RS190 المعطلة هي بديل L-cysteine الذي يمكن استخدامه مباشرة في وصفاتك لمجموعة واسعة من الخبز والبيتزا والمعجنات والسلع المخبوزة.

كمية الاستخدام

حسب جودة الدقيق والاستخدام، تُستخدم بجرعة تتراوح من 0.1% إلى 0.3% مقارنة بوزن الدقيق.

تعليمات الاستخدام

الخميرة المعطلة يمكن أن تكون: يضاف مباشرة إلى دقيق صنع الخبز. تستخدم مع الخلطات أو الخلطات المسبقة؛ مدرجة على شكل محسن. يستخدم مباشرة في منتجات المخايز والبسكويت.

مدرجة على شكل محسن.

يمكن استخدامه لمدة 18 شهرًا على الأقل من تاريخ الإنتاج، إذا تم تخزينها في مكان بارد وجاف (بحد أقصى 25 درجة مئوية)، في العبوة الأصلية غير المفتوحة. أغلق الكيس بإحكام بعد الاستخدام.

التغليف

كيس ورقي بوزن 25 كجم صافي مع كيس داخلي محكم الإغلاق من البولي إيثيلين.