



# ENZÝMY NA PEČENIE

Pôvod: Nemecko



- zlepšuje objem chleba
- zlepšuje vlastnosti cesta
- optimalizuje toleranciu kysnutia
- dlhý fermentačný proces
- znižuje lepkavosť cesta
- spevňuje cesto
- zvyšuje preťahovateľnosť cesta
- Ztmavšuje farbu kôrky
- predĺžuje trvanlosť
- zlepšuje štruktúru omrveniek
- nahrádzuje emulgátory
- znižuje viskozitu cesta
- spevňuje cesto
- chlieb s vysokým obsahom vlákien
- rezance a cestoviny

## AMYLÁZY

VERON® SX



VERON® BA



VERON® 2000



VERON® AX



VERON® M4



VERON® Amylofresh



VERON® Soft+



VERON® GMS+



VERON® CLX



## MALTOGENICKÁ AMYLÁZA

VERON® xTender



VERON® MAC



## XYLANÁZY

VERON® 191 (S)



VERON® 292



VERON® 393



VERON® RL



VERON® NDL

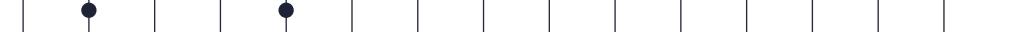


VERON® HF



## CELULÁZY

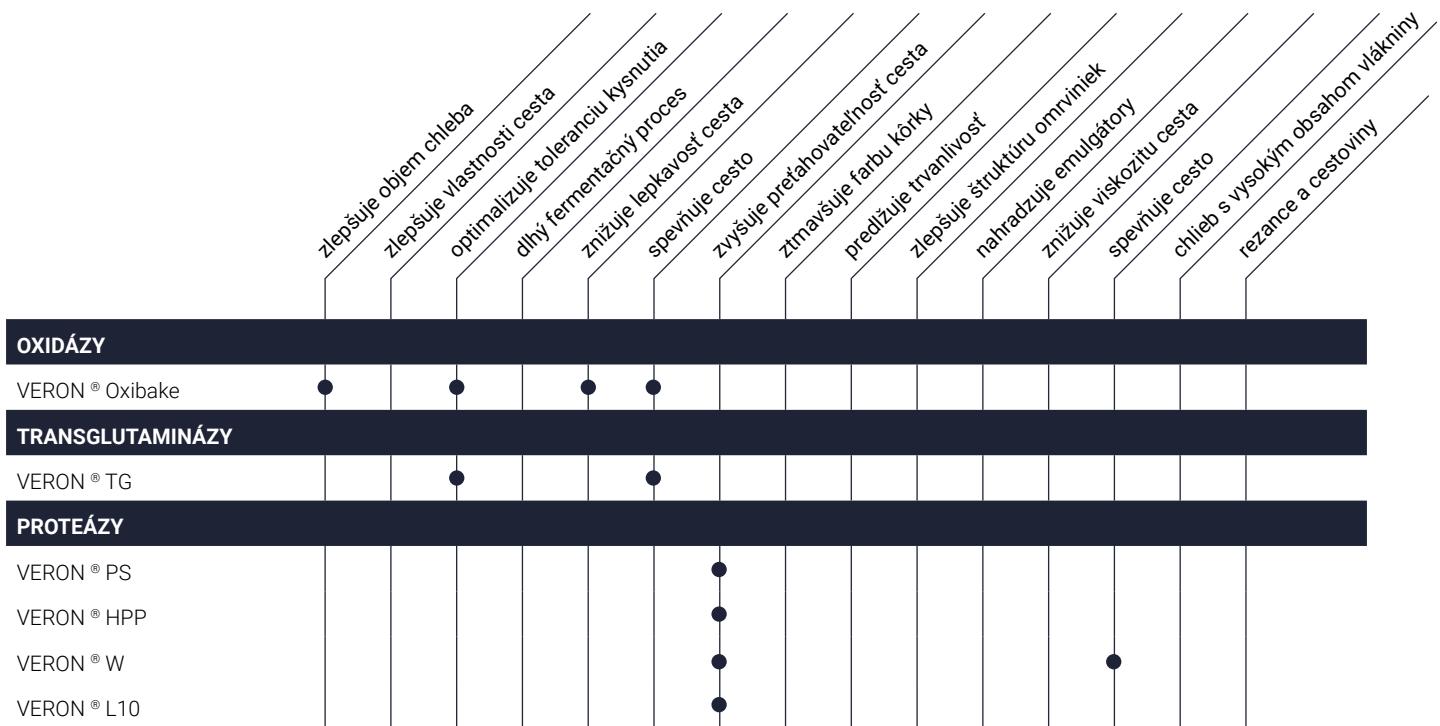
VERON® CP



## LIPÁZY

VERON® Hyperbake T (-ST\*)





VYROBENÉ V EÚ

**Slovškrob, a.s.**  
Hlavná 58  
941 43 Dolný Ohaj  
Slovenská republika

IČO: 35 854 723  
DIČ: 2020289854  
IČ DPH: SK2020289854



 obchod@slovskrob.eu



**0905 505 047**