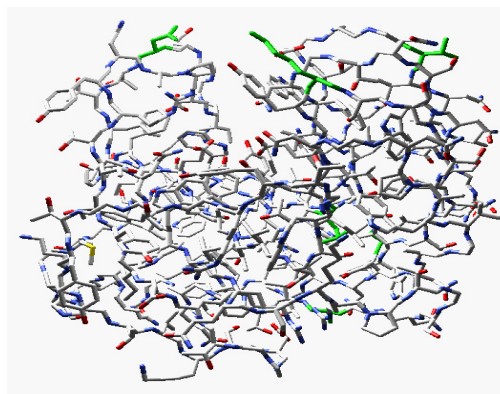
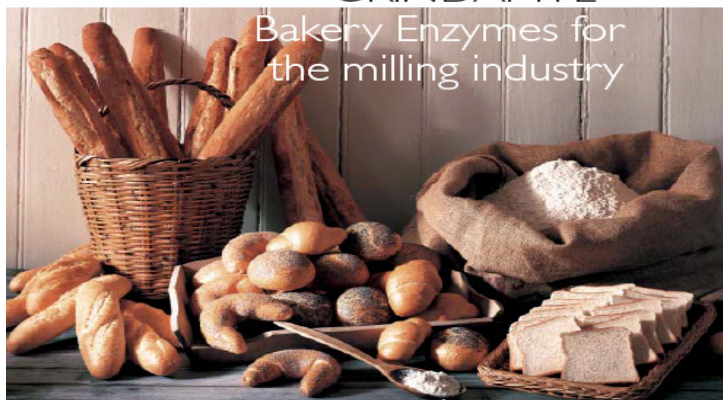


GRINDAMYL™

Bakery Enzymes for
the milling industry



Enzym	Typen	Eigenschaften
alpha-amylolytische Komplexe	GRINDAMYL™ S 100 GRINDAMYL™ S 210 GRINDAMYL™ S 440 GRINDAMYL™ BR 58 GRINDAMYL™ XV	Mehlstandardisierung. Teigverbesserung, Teigstabilität. Volumenerhöhung. Toleranzerhöhung gegenüber Rohmaterial- und Prozessschwankungen.
Xylanasen	GRINDAMYL™ H 121 GRINDAMYL™ H 190 GRINDAMYL™ H 274 GRINDAMYL™ H 346	verstärkt Glutennetzwerk. Teigverbesserung, verleiht Teigstabilität. Volumenerhöhung.
alpha-Amylasen	GRINDAMYL™ A 1000 GRINDAMYL™ A 5000 GRINDAMYL™ A 10000	Optimierung Maillardreaktion, Farbe. Einstellung Fallzahl Mehl. Optimierung Backeigenschaften.
Amyloglucosidasen	GRINDAMYL™ AG 1500 GRINDAMYL™ FD 48	Erhöht Gefrierstabilität bei Tiefkühlteiglingen.
Amylolytische Komplexe	GRINDAMYL™ MAX-LIFE E5 GRINDAMYL™ MAX-LIFE E12 GRINDAMYL™ MAX-LIFE E14 GRINDAMYL™ MAX-LIFE 25*	Verbessert Krumenweichheit und Krumenstruktur, verlängert Haltbarkeit. Verhinderung Retrogradation.
Lipasen	GRINDAMYL™ EXEL 16* GRINDAMYL™ EXEL 36* GRINDAMYL™ EXEL 639	Stabilisierung Gaszellen. Signifikant verbesserte Krumenstruktur. Verbesserung Krumenweichheit.
Oxidierende Enzyme	GRINDAMYL™ S 748 GRINDAMYL™ SUREBake 800* GRINDAMYL™ SUREBake 850*	Ersetzt Ascorbinsäure oder Bromat. Verbesserung Volumen und Teigtoleranz. Trocknet Teigoberfläche.
Proteasen	GRINDAMYL™ PR 41 GRINDAMYL™ PR 59	Verbessert Teigdehnbarkeit Reduziert Teigkontraktion und Widerstand. Verbessert Form und Oberfläche. Ersetzt L-Cystein.

* hergestellt mit Gentechnologie