

Una differenza visibile...

S500 mostra tutta la sua supremazia quando le condizioni di panificazione non sono ottimali

In condizioni standard miglioratori differenti possono dare qualità simili; ma cosa succede quando le condizioni di panificazione non sono ottimali?
In queste situazioni S500 non ha eguali!



Con S500 : Volume eccellente e forma regolare

Dove gli altri miglioratori falliscono, S500 offre dei vantaggi in più:

- **Farina di bassa qualità**
Anche se la qualità della farina è scarsa, S500 garantisce un'eccellente elasticità dell'impasto.
- **Tolleranza di processo**
Anche in caso di fermentazione eccessiva, S500 dà sicurezza assoluta.
- **Breve congelamento**
Uno dei vantaggi di utilizzare il miglioratore multifunzionale S500 è che può essere utilizzato anche nel breve congelamento; con S500 volume eccezionale e forma regolare.

Gamma S500

S500 ACTI -PLUS

Miglioratore in polvere ad alte prestazioni tecnologiche per tutti i tipi di pane con l'utilizzo della tecnologia più avanzata che garantisce massima tolleranza, volume e freschezza prolungata del prodotto.



S500

Miglioratore in polvere ad alte prestazioni tecnologiche per tutti i tipi di pane e per ogni applicazione con risultati di tolleranza e volume garantiti.



S500 UNIC

Miglioratore in polvere **contenente lievito naturale** per la produzione di tutti i tipi di pane e per ogni applicazione.



S500 FRESH

Miglioratore in polvere per la produzione di tutti i tipi di pane e per ogni applicazione che garantisce **freschezza prolungata** dei prodotti.

S500 TOLERANCE

Miglioratore in polvere per la produzione di tutti i tipi di pane, **tolleranza garantita** nel processo di fermalievitazione. Evita la formazione di bollicine sulla crosta.

Richiedi maggiori informazioni sui prodotti di tuo interesse al tuo distributore di riferimento.

www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A. - Via Lumière Fratelli 37/A, - 43122 Parma (PR), Italy
T +39 0521 1602100 - F +39 0521 387950 - E info@puratos.it

Puratos
Reliable partners in innovation

S500

Trust the best



Puratos
Reliable partners in innovation

La nuova generazione di S500

Il miglioratore di maggiore qualità presente sul mercato per la produzione di tutte le tipologie di pane

La nuova generazione di S500 contiene:

- La xylanasi di nuova generazione brevettata Puratos
- Più enzimi per aumentare la freschezza del prodotto

Grazie all'aggiunta della tecnologia enzimatica brevettata Puratos, il nuovo S500 può ora essere usato in più processi ed i benefici sono superiori, consentendo di ottenere un'assoluta **certezza del risultato** ed una **consistente qualità**.

Questa nuova tecnologia enzimatica consente di ottenere una aumento della **tolleranza dell'impasto** e della **sicurezza** durante tutte le fasi del processo di panificazione, livellando le differenze qualitative causate dalla variabilità delle farine utilizzate.

Grazie all'aggiunta degli enzimi della freschezza, il miglioratore è ora:

- utilizzabile in una più ampia gamma di applicazioni
- capace di mantenere i prodotti da forno freschi più a lungo



Il segreto del buon pane

S500 offre l'assoluta **certezza** del risultato attraverso:

Qualità Premium provata e costante

- **Qualità Premium**
 - Massima tolleranza dell'impasto in varie condizioni di stress
 - Forma regolare e volume eccellente
 - Freschezza garantita
 - S500 supera sempre qualsiasi altro miglioratore multifunzione
- **Qualità Provata**
 - S500 è stato testato e approvato nei test comparativi di cottura
 - S500 è confrontato in modo regolare con altri miglioratori presenti sul mercato
- **Qualità Costante**
 - Attraverso i migliori e più severi controlli di qualità



S500 è il miglioratore per la produzione di tutte le tipologie di pane e per ogni processo produttivo utilizzabile:

- **In ogni tipo di pane**
 - Pani croccanti di grandi e piccole pezzature, pane bianco, pane integrale, pani soffici, croissants
- **Per ogni processo produttivo**
 - Diretto, preimpasto, fermentazione ritardata, lunga fermentazione, congelamento breve
- **In tutte le condizioni di panificazione**
 - Indipendentemente dalla qualità della farina, dalla miscelazione, dalla movimentazione dell'impasto, dalle condizioni di fermentazione, dalle condizioni ambientali (umidità, temperatura, ecc.), dalle attrezzature
- **Con tutte le qualità di farina**
 - Grazie ai costanti studi sulle caratteristiche delle nuove farine e relativi adattamenti



S500, una lunga storia di successi



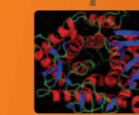
1953 Creazione del T500, il primo miglioratore completo in pasta. Questo è stato il momento che ha segnato una svolta nella storia della Puratos. I miglioratori del pane sono lanciati in Europa.



2003 Lancio della tecnologia "Acti-Plus", un'innovativa e ottimale combinazione di enzimi che, assicurando massime prestazioni in termini di volume e di tolleranza, dona ai miglioratori Puratos supremazia tecnologica. Nasce S500 Acti-Plus.



1975 Puratos scopre la funzionalità della xylanasi e S500 viene lanciato come miglioratore in polvere a base di T500. S500 è pronto per iniziare la sua espansione in tutto il mondo.



2013 Lancio in Italia di S500 di nuova generazione basato sulla xylanasi di nuova generazione.

