

Produktinformation Pentamyl - Brillant

Produktart	Enzympräparat / Aktive Xylanase mit Mehlbehandlungsmittel
Ursprung	Xylanase aus <i>Aspergillus niger</i> (fermentativ hergestellt)
Zusammensetzung	Xylanase (aktive Komponente), L-Cystein-Hydrochlorid-Monohydrat (E 920), Trägerstoffe (Weizenmehl), Fließmittel (Tricalciumphosphat, E 341)

Wirkungsweise

Pentamyl-Brillant ist ein standardisiertes Enzympräparat, das die Wirkung von Xylanase mit dem Mehlbehandlungsmittel L-Cystein kombiniert.

- Xylanase spaltet Hemicellulosen → gebundenes Wasser wird frei, Teig wird elastischer und geschmeidiger
- L-Cystein reduziert Gluten / Klebergerüst gezielt → der Teig wird dehnbarer und weicher
- Kombination: Effiziente Teigentspannung bei gleichzeitig verbesserter Kleberentwicklung
- Verbessert die maschinelle Verarbeitbarkeit, reduziert Knetzeiten
- Führt zu höherem Gebäckvolumen und gleichmäßiger Porung
- Unterstützt die Frischhaltung durch bessere Wasserverteilung

Mehlbehandlung

- Verbesserung der Wasseraufnahme und Teigstabilität
- Schnellere Teigentwicklung durch chemische und enzymatische Wirkung
- Konstante Backeigenschaften auch bei schwankender Mehlqualität
- Reduktion der Knetzeiten im industriellen Prozess

Dosierung

Empfohlene Einsatzmenge: 1 - 5 g pro 100 kg Mehl.

Die exakte Dosierung ist abhängig von der Mehlqualität, dem gewünschten Backergebnis und den Prozessbedingungen und sollte durch Backversuche festgelegt werden.

Einsatzgebiete

Pentamyl-Brillant eignet sich besonders für:

- Weizen- und Mischbrote
- Kleingebäcke (Brötchen, Baguette)
- Feine Backwaren (Croissants, Blätterteige, Waffeln, Donuts, Oblaten)
- Industrielle Backprozesse mit kurzen Teigführungen und hohen Anforderungen an die Maschinenverarbeitung

Deklaration im Endprodukt (falls deklarationspflichtig)

„Enzympräparat (Xylanase, L-Cystein, Weizenmehl, Tricalciumphosphat).“

Enthaltene Allergene

Weizenmehl (Gluten)

NON-GMO Status

Für die Herstellung von Pentamyl Brillant werden ausschließlich Mikroorganismen eingesetzt, die nicht gentechnisch verändert wurden. Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und ist gemäß den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 gmo-frei. Die Menge an GMO-Material liegt unter 0,9 % und ist daher nicht kennzeichnungspflichtig. Als Trägerstoffe und Hilfsmittel werden ausschließlich gmo-freie Rohstoffe eingesetzt.