

ILS RALENTISSENT LE DEVELOPPEMENT DES MOISSURES
ET DES BACTERIES MAIS NE LES DETRUISENT PAS.

ILS DOIVENT ETRE UTILISES A DES DOSES RAISONNABLES
POUR NE PAS BLOQUER L'ACTION DE LA LEVURE BOULANGERE,
MICRO-ORGANISME ESSENTIEL DE LA FERMENTATION.

AJOUTER JUSQU'A LA DISPARITION DE CET ACCIDENT:

- ➔ de l'acide lactique pur: 300g/ 100kg de farine
- ➔ de l'acide acétique pur: 100 à 200 g/ 100kg de farine
- ➔ de l'acétate de calcium:
exempt d'arsenic, de cuivre, de zinc, 430g/ 100kg de farine
d'aluminium et de plomb
- ➔ du vinaigre alimentaire: 1 à 2 litres/ 100kg de farine
- ➔ du phosphate acide de calcium: 700g/ 100kg de farine