



## PAINS BIO

Améliorant de panification pour  
**pains et pains spéciaux**



**Ibis® Pains Bio** est un améliorant spécialement recommandé pour la fabrication de pains et pains spéciaux Bio. Il est adapté à tous les schémas de panification direct, pousse lente et pousse contrôlée.



**Régularise la fermentation  
et évite le relâchement  
des pâtes.**

- ✓ **Tolérance de la pâte renforcée**
- ✓ **Meilleur volume**
- ✓ **Assure régularité et  
qualité à votre production**

**Contient 98,4 % d'ingrédients  
agricoles biologiques.**



FR-BIO-01  
Agriculture UE  
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

### INFORMATIONS PRATIQUES

#### DOSE D'UTILISATION

**Direct :** 0,8 à 1 % sur poids de farine  
(800 g à 1 kg pour 100 kg farine).

**Pousse contrôlée/poussé bloqué :**  
1% sur poids de farine  
(1 kg pour 100 kg de farine).

#### MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin  
à la farine avant pétrissage.

#### CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 10 kg net avec poche  
interne en polyéthylène étanche.

#### CONSERVATION

24 mois à compter de la date  
de production.

#### STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec  
et frais (25°C max.).

#### INGRÉDIENTS

Farine de blé\* ; Agent de traitement de  
la farine : acide ascorbique ; Enzymes\*\* :  
alpha-amylase, amyloglucosidase,  
glucose-oxydase, xylanase.  
Fabriqué dans un atelier utilisant  
du gluten, soja et lait.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

\*\* Les enzymes étant désactivées dans les  
produits cuits, elles ne remplissent plus le rôle  
technologique dans ces derniers et n'ont donc  
pas à figurer sur leur liste d'ingrédients.

**À chaque pétrin,**  
*une solution  
efficace...*

Ibis® est la marque des améliorants  
Lesaffre sur laquelle vous pouvez compter.  
C'est votre source de performance  
quotidienne avec des solutions techniques  
expertes et faciles à utiliser.

**Ibis® Pains Bio** est un améliorant spécialement recommandé pour la fabrication de pains et pains spéciaux Bio. Il est adapté à tous les schémas de panification direct, pousse lente et pousse contrôlée.



\* Cet emballage a été conçu pour être recyclable (reportez-vous aux règles locales de recyclage).

✓ **La certitude d'une tolérance accrue**  
Ibis® Pains Bio régularise la fermentation en évitant le relâchement des pâtes.  
Il en assure une parfaite tenue à toutes les étapes de la production quel que soit le diagramme utilisé.

✓ **L'assurance d'une meilleure régularité**  
Garantit la qualité de vos pains et pains spéciaux Bio.

✓ **Une présentation attractive**  
Grâce à des coups de lame bien jetés et un beau volume.



FR-BIO-01  
Agriculture UE  
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Lesaffre vous propose une gamme complète d'améliorants de panification pour répondre à chacun de vos besoins.



Pains courants français  
Pains & Pains spéciaux  
Viennoiseries  
Brioches / Pains de mie  
Direct  
Pousse contrôlée / Lente  
Surgelé  
Tolérance / Volume  
Moelleux / Fraîcheur  
Extensibilité / Machinabilité  
Anti-dogues  
Conditionnement

#### JOUEZ LA SÉCURITÉ

	✓				✓	✓									
DIRECT/FROID	✓														15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓					✓	✓	✓		✓				15 kg
VIENNOISERIE		✓	✓				✓	✓	✓		✓				5 - 10 kg
EXTRA MOELLEUX					✓		✓	✓			✓	✓			10 kg
PAINS BIO	✓	✓					✓	✓	✓		✓	✓			10 kg
PÂTES SUCRÉE BIO		✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓			10 kg



#### EXTENSIBILITÉ / MACHINABILITÉ

	✓					✓	✓		✓		✓				
DIRECT/FROID	✓														15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓		✓			15 kg



#### LA RÉFÉRENCE ANTI-CLOQUE

	✓	✓	✓		✓	✓			✓						
PLATINIUM 0,5% - 1%	✓	✓	✓		✓	✓			✓						10 - 15 - 25 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓		✓	✓	✓		✓						25 kg
DÉTENTE	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓		✓	✓			25 kg
FRAÎCHEUR	✓	✓			✓	✓			✓	✓		✓			20 kg
SAVEUR	✓	✓			✓	✓			✓	✓		✓	✓		15 kg

2025/07 - FR - v1