

hefeplus




naturel

Levure Plus

Tout en un, un pour tout

Levure Plus résiste au froid et facilite ainsi énormément le travail du boulanger. Avec Levure Plus, la force de développement reste optimale même après la congélation du pâton. Sans aucun additif, mais avec des résultats qui en font une levure de congélation parfaite.



Levure Plus

Tout en un, un pour tout

	Produit, Emballage	Levure Suisse	Pistor
	Carton (3 kg)	Réf. art. 0161	Réf. art. 782
	Harasse (15 kg)	Réf. art. 0160	Réf. art. 781

N
naturel

AVANTAGES

- Une levure dotée d'une force de développement stable pour toutes les méthodes de travail
- Maintien du développement et tolérance au développement
- Conforme à la déclaration
- Augmente le volume du produit
- Une production simple, naturelle, sûre et économique
- Rend inutiles les produits de panification

Domaines d'utilisation

Produit à base de levure naturellement fermentée, enrichie de céréales, pour la préparation de la pâte par réfrigération (congélation, froid contrôlé, refroidissement programmé de pâtons partiellement fermentés ou PATT, interruption de fermentation, fermentation dirigée), conduite de pâte directe, courte ou longue.

Le dosage optimal de Levure Plus dépend de la recette et de la conduite de la pâte et doit être ajusté au mode de travail de l'entreprise.

Composition

Levure boulangère (62%, CH), **produit à base de farine de froment**, jus concentré d'acérola, huile de tournesol, **gluten de froment**, enzymes

Utilisation

Adapté à toutes les méthodes de production usuelle par réfrigération, congélation et conduite de pâte directe.

- Dosage par kg de farine:
Froid contrôlé 2 % – 3 %
Conduite avec interruption de fermentation 3 %
Congélation 4 % – 6 %
Conduite de pâte directe 3 % – 6 %
- Bien pétrir la pâte
- Repos de la pâte usuel

Conservation / Stockage

- Durée minimale de conservation après livraison, avec des conditions de stockage recommandées: 21 jours
- Levure Plus est un produit frais et doit être entreposé en chambre froide $\leq 5^{\circ}\text{C}$, au frais et au sec. Ne pas congeler !