



LEVADURA PRENSADA



✓ *Posee un rápido arranque en la fermentación.*

✓ *Se adapta perfecto a todos los procesos de panificación.*

# LEVADURA PRENSADA.

PARA TODO TIPO DE PROCESOS DE PANIFICACION.  
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO PARA PANIFICACION.

Gracias a su rápido arranque en la fermentación, **Levasaf®** es una levadura prensada particularmente adecuada para los procesos de panificación con diagramas cortos.

## MODO DE EMPLEO

Se incorpora a la harina al comienzo o al final del amasado, según las necesidades del proceso.

## INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*).





# LEVADURA PRENSADA.

Para todo tipo de procesos de panificación.

## LEVADURA PRENSADA

La levadura prensada es el tipo de levadura más usada en todo el mundo y, sobre todo, en los países industrializados.

La elaboración con **Levasaf®** no requiere precaución específica alguna. La misma se presenta en forma de bloques compactos que limitan el contacto con el oxígeno.

Al momento de usarse, se desmenuza en la amasadora y la dispersión en agua fría no presenta inconvenientes.

### Aplicaciones

Da igualmente buenos resultados en la utilización de masas para procesos tradicionales y para la producción de amasijos de masa cruda congelada.

### Poder de fermentación

El poder de fermentación corresponde a la aptitud de la levadura para fermentar la masa. Este poder se evalúa midiendo el desprendimiento de gas carbónico producido por una cantidad de levadura, la que Lesaffre Argentina adapta a las necesidades de los panaderos de la región.

## Recomendaciones

Con el fin de lograr óptimos resultados, **Levasaf®** debe almacenarse en frío, a una temperatura comprendida entre +2° C y +8° C; en estas condiciones, conserva sus propiedades hasta un mes después de su producción.



Si necesita mayor información sobre **Levasaf®**, por favor, contáctese con nuestro equipo comercial o departamento técnico: [dtecnico@lesaffre.com.ar](mailto:dtecnico@lesaffre.com.ar)

### CARACTERÍSTICAS DE LEVASAF®

#### MÁS DATOS

#### DOSIS Y UTILIZACIÓN

Las dosis varían según las fórmulas de panificación practicadas. La levadura se incorpora al principio o al final del amasado según las necesidades del proceso.



#### ALGUNOS EJEMPLOS DE USO

**Trabajo directo, diagramas cortos.**

- **Masa tipo pan francés, sin azúcar ni materia grasa: del 1 a 2% del peso de la harina.**
- **Masa con azúcar: 3 a 5% del peso de la harina.**
- **En congelado: 5 a 8% del peso de la harina.**

#### PRESENTACION Y EMBALAJE

- **Cajas de 10 kg. conteniendo 20 paquetes de 500 g.**

