

LEVADURA PRENSADA

levina

✓ *Posee el más 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, **Levina®** 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

levina

LEVADURA PRENSADA.

Para todo tipo de procesos de panificación.

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

La elaboración con **Levina**® 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, **Levina**® 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 **Levina**®, por favor, contáctese con nuestro equipo comercial o departamento técnico: dtecnico@lesaffre.com.ar

CARACTERÍSTICAS DE LEVINA®

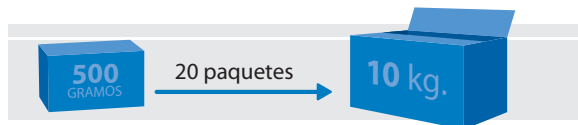
MÁS DATOS

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.

PRESENTACIONES Y EMBALAJE

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



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.**