



Atecrem GL73

Lievito *Saccharomyces pastorianus* in crema.

Adatto alla produzione di altissima qualità di: pane, pizza, focacce e birre a bassa fermentazione tipo tedesche. Questo lievito viene sviluppato utilizzando fattori di crescita naturali come gli aminoacidi e le vitamine del gruppo B provenienti dall'autolisato di lievito di nostra produzione in alternativa all'ammoniaca usata, invece, nel processo del lievito industriale. Non vengono usate sostanze chimiche. Il naturale contenuto di cisteina, glicina, ed acido glutammico, e' di aiuto al nostro organismo nel produrre antiradicali liberi come ad esempio il glutatione. Metabolizza zuccheri complessi come il maltosio, rendendo piu' digeribili i vari prodotti da forno. Non contiene glutine. Senza conservanti ne' antiossidanti. Lievito fresco e naturale al 100%. Disponibile, su richiesta, anche con CERTIFICAZIONE BIOLOGICA.

CARATTERISTICHE:

- Temperatura di fermentazione: 10-16 °C
- Concentrazione: 2,0-4,0 x 10⁹ UFC/g*
- Flocculazione: alta*
- Attenuazione (%): 78-82*
- Tolleranza all'alcool (%): 10,5*

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

CONFEZIONI:

- Barattolo da 50 g
- Flacone da 1 kg
- Taniche da 5 kg

DURATA E CONSERVAZIONE:

Conservare a temperatura di 3÷4°C.

Periodo di conservazione: 90 giorni dalla data di produzione, come da scadenza riportata in etichetta.

PREPARAZIONE:

Prendere il lievito dal frigorifero cinque minuti prima dell'uso e stemperarlo in acqua a 20°C con un cucchiaino di zucchero ogni mezzo Kg di farina (es.: 150 g farina di manitoba + 350 g farina '00' + 310 cc di acqua). Impastare e mettere il sale. Attenzione: mai aggiungere il sale direttamente nel lievito. Lasciare lievitare da 3 a 24 ore. I dosaggi possono venire modificati in base alle farine usate e all'esperienza dell'utilizzatore.

DOSI

Macchina per il pane (lievitazione brevissima 2-3 ore): 25 g di lievito per 500 g di farina.

Lievitazione naturale a 5 ore: 20 g ogni 500 g di farina

Lievitazione naturale a 8-12 ore: 12 g ogni 500 g di farina

Lievitazione naturale a 24 ore: 12 g ogni 1000 g di farina