

# ŻYWY ZAKWAS W PŁYNIU

Gotowy do użycia, żywy zakwas w płynie umożliwia piekarzom pominięcie fazy przygotowywania zakwasu poprzez znielowanie potrzeby „odświeżania zakwasu”. Właściwy dobór mikroorganizmów oraz odpowiednio przeprowadzona fermentacja gwarantują, że piekarze uzyskają produkty o wymaganych cechach.

Opatentowana przez Lesaffre receptura umożliwia stabilizację żywego zakwasu, w zależności od rodzaju produktu, aż do 14 tygodni przy temperaturze poniżej 10°C. Dotyczy to zarówno zakwasu żytniego, jak i zwykle mniej kwasowego zakwasu pszennego.

## WIĘKSZA SKUTECZNOŚĆ

Dzięki jakości wybranych szczepów nasze żywe zakwasy charakteryzują się wysoce zakwaszającymi właściwościami fermentacyjnymi oraz niezwykleymi walorami aromatycznymi uwalnianymi podczas pieczenia. Pozwala to osiągnąć takie same rezultaty, jak przy stosowaniu naturalnego „zakwasu”.

## WIĘKSZA PEWNOŚĆ

Stabilność zakwasu gwarantuje piekarzom uzyskanie powtarzalnych wyników dzięki eliminacji rozwoju niepożądanych mikroorganizmów odpowiedzialnych za psucie się produktu. Żywy zakwas może być używany w wielu zastosowaniach: bagietkach, wypiekach półcukierniczych, do chleba żytniego, do chleba kanapkowego, ciabatty, pizzy i tradycyjnego chleba francuskiego opartego na zakwasie.\*

Żywy zakwas uzyskuje się w drodze naturalnej fermentacji mąki zbożowej pochodzącej z produkcji organicznej.

## INFORMACJE PRAKTYCZNE

### DOZOWANIE

Zalecane dozowanie wynosi od 5% do 15% całkowitej masy mąki, zależnie od oczekiwanych wyników i rodzaju produktu.

Należy pamiętać o zmniejszeniu ilości dolewanej wody odpowiednio do ilości zastosowanego zakwasu.

### SPOSÓB STOSOWANIA

Żywy zakwas dodajemy bezpośrednio do mąki przed miesieniem.

### OPAKOWANIE

Kanister 5 kg, 25 kg  
Pojemniki 300 kg, 500 kg, 1000 kg

### PRZECHOWYWANIE

Data minimalnej trwałości 14 tygodni przy temperaturze pomiędzy 2 - 6°C od daty produkcji zależnie od rodzaju produktu.

### SKŁADNIKI

Woda, mąka żytnia\*, mąka pszenna słodowa\*, żywe mikroorganizmy (drożdże zakwasu, bakterie zakwasu). Może zawierać śladowe ilości glutenu, soi oraz mleka.

\* Niektóre produkty zawierają składniki pochodzące z rolnictwa organicznego.



## ZAKWAS ŻYWY W PŁYNIE GWARANCJA UZYSKANIA NAJLEPSZYCH REZULTATÓW



OZNACZENIE HANDLOWE		DOMINUJĄCY AROMAT	OPAKOWANIE	Data minimalnej trwałości
Crème de Levain		specyficzny dla zakwasu	kanister 5 kg	14 tygodni w temp. 2 - 6°C
Crème de Levain		specyficzny dla zakwasu	pojemnik 500 kg	14 tygodni w temp. 2 - 6°C
Crème de Levain		specyficzny dla zakwasu	pojemnik 1 000 kg	14 tygodni w temp. 2 - 6°C
Żywy zakwas pszenica Durum	<b>3000</b>	specyficzny dla zakwasu	kanister 5 kg	14 tygodni w temp. 2 - 6°C
Żywy zakwas pszenica Durum	<b>3000</b>	specyficzny dla zakwasu	kanister 25 kg	14 tygodni w temp. 2 - 6°C
Żywy zakwas pszenica Durum	<b>3000</b>	specyficzny dla zakwasu	pojemnik 500 kg	14 tygodni w temp. 2 - 6°C
Żywy zakwas pszenica Durum	<b>3000</b>	specyficzny dla zakwasu	pojemnik 1 000 kg	14 tygodni w temp. 2 - 6°C

Nasi doradcy technologiczni pomogą Państwu stworzyć unikalne rozwiązania aromatyczne zgodne z potrzebami rynku i aby zadowolić oczekiwania Waszych klientów.

### TO WIĘCEJ NIŻ TYLKO **SMAK**

Nowa marka produktów opartych na zakwasie Lesaffre, Livendo, jest pełną emocji, innowacyjną i atrakcyjną marką ukierunkowaną na zadowolenie klienta.



Livendo to cztery rodziny produktów: startery, żywe zakwasy płynne, suche zakwasy dewitalizowane i preparaty oparte na zakwasie.  
Odkryj wszystkie nasze produkty na [www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl)