

Сухие инстантные дрожжи Saf-Instant® с золотой этикеткой — это специальные осмоотолерантные дрожжи, которые идеально подходят для рецептур с высоким содержанием сахара. За счет низкого содержания фермента инвертазы по сравнению с обычным штаммом, потребление дрожжами сахара происходит медленно и постепенно. Следовательно, в тесте, содержащем большое количество сахара, дрожжевая клетка сохраняет устойчивый метаболизм и ее ферментативные способности не нарушаются. Повышенное содержание трегалозы и глицерола компенсирует высокое осмотическое давление — основная причина гибели дрожжевых клеток. Сухие инстантные дрожжи Saf-Instant® с золотой этикеткой это:

- Отличная формоустойчивость тестовой заготовки
- Сокращение времени расстойки
- Хороший объем готового изделия
- Отсутствие дрожжевого запаха
- Увеличение срока хранения готовых изделий.

Область применения

Сухие инстантные дрожжи Saf-Instant® с золотой этикеткой рекомендуется применять для изготовления хлебобулочных изделий с содержанием сахара от 10% от массы муки. Возможно использовать для приготовления замороженных полуфабрикатов с короткими сроками хранения.

Способ применения

Смешать сухие инстантные дрожжи Saf-Instant® с золотой этикеткой с мукой перед замесом или добавить в тесто в начале замеса. Не допускать прямого контакта сухих инстантных дрожжей Saf-Instant® с золотой этикеткой с холодной водой или льдом. Возможно предварительное растворение сухих инстантных дрожжей Saf-Instant® с золотой этикеткой в теплой воде (35-38°C) при коротком времени замеса. Эта операция особенно хороша для изготовления хлебобулочных изделий с содержанием сахара свыше 20% (куличи и высокорецептурная сдоба) и необходима при использовании медленного ТММ.

Дозировка

В зависимости от содержания сахара, качества муки, рецептуры, способа тестоведения и условий производства: 0,4 — 3,0% от массы муки. 0,4-0,6% опарный способ тестоведения при изготовлении хлебов с содержанием сахара 5- 8%; 0,6-1,5% безопарный способ тестоведения для изготовления хлебобулочных изделий с содержанием сахара 10-15%; 1,5-3,0% для изготовления изделий с содержанием сахара от 20%, а также для изготовления замороженных полуфабрикатов.

Хранение

Два года в фирменной упаковке, в сухом прохладном месте при температуре до +25°C.