

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Дрожжи сухие активные «Саф-Левюр» (10 кг)

Описание: сухие активные дрожжи «Саф-Левюр» по своей природе являются комплексным продуктом. В процессе сушки на поверхности дрожжей образуется оболочка из инактивированных дрожжевых клеток, которые содержат глутатион. Глутатион является натуральным восстановителем, он помогает быстрее сформировать клейковинный каркас, и, как следствие, мякиш хлеба становится более эластичным, а аромат — более насыщенным.

Сухие активные дрожжи «Саф-Левюр» состоят из:

- сухих активных хлебопекарных дрожжей
- инактивированных дрожжей, которые образуют защитную (внешнее воздействие) оболочку и гарантируют стабильность на протяжении 2 лет хранения.

Состав: дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*)

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Результат анализа
Органолептические показатели	
Внешний вид:	гранулы сферической формы, бежевого цвета
Запах:	характерный запах хлебопекарных сухих инстантных дрожжей.
Физикохимические и микробиологические показатели	
Влажность (в день выработки):	6-9%
Пищевая ценность на 100 гр.	
- белки	- 43,0 гр.
- жиры	- 6,0 гр.
- углеводы	40,0 гр.
- энергетическая ценность	385 Ккал

Ферментативная активность:

Дрожжи	Пшеничный формовой хлеб (без сахара)	Батон, 4% сахара	Сдоба, 15% сахара	Сдоба, 25% сахара	СВ, %
Саф-левюр	84	91	51	54	93
Обычные дрожжи	83	88	47	43	97,3

Сухие активные дрожжи «Саф-Левюр» рекомендуется применять для изготовления хлебов с содержанием сахара до 8% от массы муки.

В рецептурах с достаточно высоким содержанием сахара и жира, чрезмерное количество глутатиона может вызвать ослабление клейковины и потерю формоустойчивости. Кроме того, большие дозировки (свыше 1%) могут вызвать появление специфического дрожжевого запаха.

Преимущества использования

- сокращение времени замеса
- благодаря содержанию глутатиона сухие активные дрожжи «Саф-Левюр» позволяют ускорить получение однородного теста (развитие клейковинного каркаса)
- мягкий, эластичный мякиш
- насыщенный аромат

Способы использования: сухие активные дрожжи «Саф-Левюр» требуют обязательной активации. Для этого необходимо растворить дрожжи в теплой воде 35-38С (более низкие или высокие температуры могут привести к потере активности дрожжей) в соотношении: 5 частей воды на 1 часть дрожжей (или 100 грамм дрожжей и не менее 500 грамм воды), равномерно распределив дрожжи по поверхности и дать постоять 10-15 минут. Перемешать. После этого можно добавлять холодную воду и разводить дрожжи до необходимой плотности и температуры суспензии. Дрожжевая суспензия с температурой 16-20°С сохраняет ферментативную активность в течение 6-8 часов.

Дозировка: в зависимости от качества муки, рецептуры, способа тестоведения и условий производства: 0,1 — 1% от массы муки (опарный способ тестоведения: 0,1-0,4%, безопарный способ тестоведения: 0,4-1,0%).

Хранение: 2 года в фирменной упаковке, в сухом прохладном месте при температуре от — 45°С до + 25°С. Вскрытая упаковка может храниться до 1 месяца без изменения ферментативной активности дрожжей.