

## Kultury starterowe LV1, LV2, LV4

# Saf Levain®

Kultury starterowe **SAF LEVAIN** firmy Lesaffre to szczepy bakterii, które wyselekcjonowano z naturalnych zakwasów piekarskich i poddano procesowi stabilizacji według opatentowanej metody. Kwasy piekarskie otrzymywane za ich pomocą wykazują właściwości najlepszych kwasów wyprowadzanych na drodze fermentacji spontanicznej.

Kultury starterowe **SAF LEVAIN** należą do najnowocześniejszych bioaktywnych środków oferowanych dla piekarstwa i ciastkarstwa. Charakteryzują się one bardzo wysokim stężeniem drobnoustrojów w przeliczeniu na jeden gram ( $10^9$  –  $10^{10}$ ), wysoką aktywnością w zakwaszaniu ciast i wzbogacaniu pieczywa w substancje smakowo-

zapachowe. Dzięki w/w właściwościom znajdują one szerokie zastosowanie w piekarstwie.

Mogą być użyte zarówno w uproszczonych jedno lub dwufazowych metodach produkcji jak i w tradycyjnych metodach trój i pięcioletowych.

W tradycyjnych metodach produkcji pieczywa mieszanego i pszennego startery są zalecane do wytwarzania zaczątków dając pewność właściwego ukierunkowania fermentacji w następujących fazach oraz do ewentualnego szybkiego skorygowania jakości końcowych kwasów wykazujących niewłaściwy aromat, zbyt małą kwasowość lub zbyt wysoką zawartość kwasu octowego.

Nadają się do produkcji pieczywa z każdej mąki, która ma być poddana procesowi ukwaszenia m.in. w produkcji pieczywa orkiszowego lub bezglutenowego.

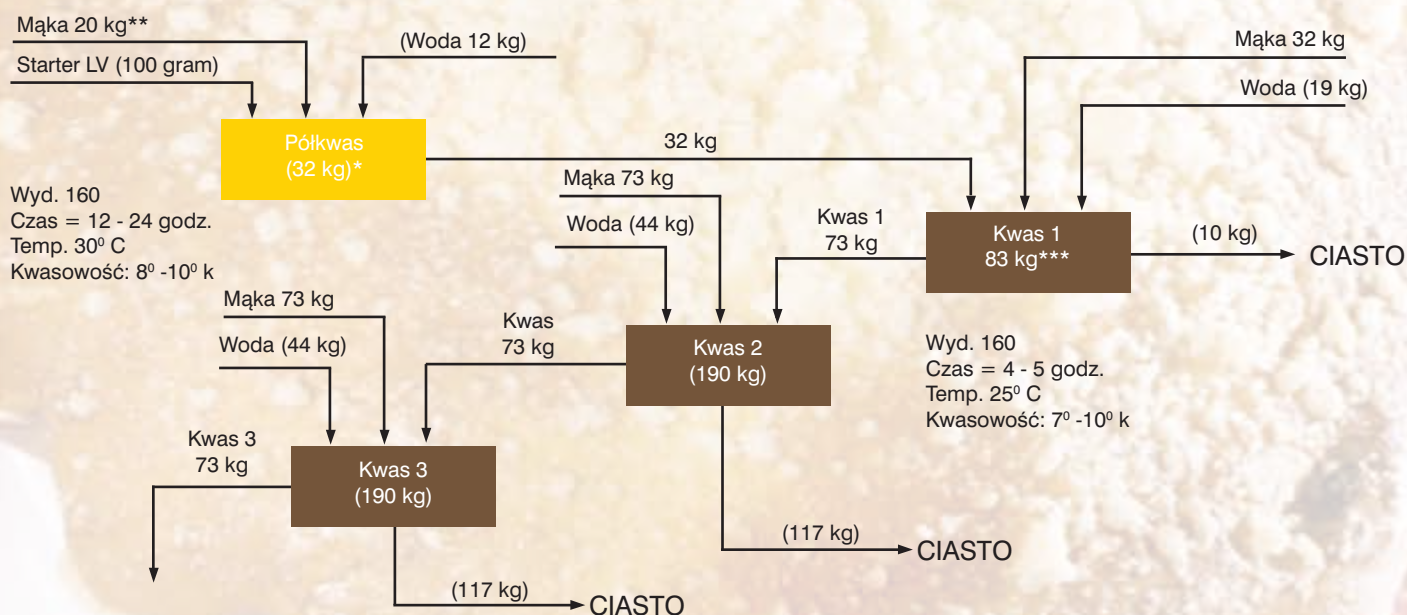
Kultury starterowe **SAF LEVAIN** firmy Lesaffre to jedne z najbardziej zaawansowanych, stosowanych przez piekarzy szczepów szlachetnych bakterii, które zapewniają produkcję pieczywa o najwyższej jakości z ciast ukwaszonych.

Kultury sprzedawane są w postaci drobnego granulatu w opakowaniach 100 i 10 gramowych.

**LV1** - do ukwaszania każdego rodzaju mąki  
**LV2, LV4** – do ukwaszania mąki żytniej



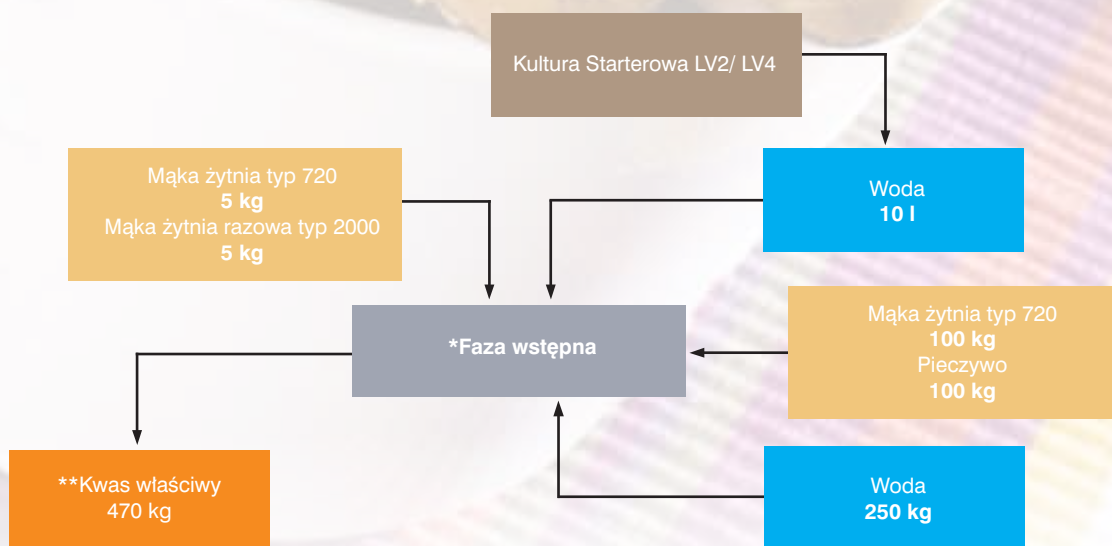
## Przykładowe schematy wykorzystania kultur starterowych LV



\* pierwsza faza półkwas, czas fermentacji LV1, LV2 - 20 - 24 godz, LV4 10 - 12 godz

\*\* dla startera LV2 LV4 mąka żytnia typ 720, dla LV1 mąka pszenna typ 500

\*\*\* faza właściwa kwas 1, czas 4 - 5 godz., kwas 2 , 3, czas 3 - 4 godz.



\* Faza wstępna czas 12 - 24 godz. temperatura, 28 - 30°C, wydajność 200

\*\* Kwas właściwy, czas 12 - 24 godz. temperatura 28 - 30°C, wydajność ok. 230  
 całość schłodzić do temperatury poniżej 8° C - produkt do całkowitego wykorzystania