Сухие инстантные дрожжи Nevada®

Область применения

Сухие инстантные дрожжи Nevada® рекомендуются для изготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий и сдобы с содержанием сахара до 10% от массы муки.

Преимущества применения

При использовании дрожжей Nevada® можно вносить дополнительное количество воды на замес без риска потерять формоустойчивость тестовых заготовок. Кроме того, дополнительная влага позволит увеличить срок хранения хлеба.

Дозировка

В зависимости от содержания сахара, качества муки, рецептуры, способа тестоведения и условий производства:

- 0,2 — 3,0% от массы муки;
- 0,2-0,5% — при опарном способе;
- 0,6-1,5% — безопарный способ тестоведения;
- 1,5-3,0% — для изготовления замороженных тестовых полуфабрикатов и высоко рецептурной сдобы.

Способ применения

Смешать сухие инстантные дрожжи Nevada® с мукой перед замесом или добавить в тесто в начале замеса. Не допускать прямого контакта сухих инстантных дрожжей Nevada® с холодной водой или льдом. Возможно предварительное растворение сухих инстантных дрожжей Nevada® в теплой воде (35-38°C) при коротком времени замеса. При использовании в технологии производства замороженных полуфабрикатов рекомендуется внесение дрожжей на 5-7 минут до окончания замеса.

Срок и условия хранения

2 года в сухом прохладном месте при температуре до +25°С. После вскрытия упаковки дрожжи необходимо использовать в течение 48ч. или хранить в холодильнике не более 2 недель в плотно закрытой упаковке.

Упаковка

Вакуумный пакет из многослойной пленки, массой 500 г.Количество пакетов в гофрокоробе – 20 шт.

Ферментативная активность

Таблица 1. Газообразование в тесте при использовании дрожжей **Nevada® ,** см^3 CO_2 за 2 часа

	Пшеничный хлеб	**Батон нарезной**	**Сдоба, 15% сахара**	**Сдоба, 25% сахара**
Nevada®	115	115	80	75