

**AGRANO**

Levure Fraîche Biologique

BIORÉAL®



Levure Fraîche Biologique BIORÉAL®



En 1996, Agrano met au point la première levure fraîche biologique. Une innovation majeure mondiale qui résulte de 15 années de recherche.

La levure biologique est un ingrédient **OBLIGATOIRE** dans les 95% requis pour la fabrication et la revendication de produits biologiques*.



FABRICATION

Un procédé écologique unique

Les souches de levure sont cultivées sur une base 100% naturelle, composée de céréales biologiques, d'eau de source et d'enzymes.

LEVURE BIORÉAL®

LEVURE CONVENTIONNELLE

Multiplication (source de sucre)

Céréales agriculture Bio*

Mélasse (essentiellement)

Fermentation

Céréales agriculture Bio*

Ammoniaque (NH₃) / Sels d'ammonium

Régulation du pH

Pas de régularisation de pH nécessaire

Acides (par ex. sulfurique) / Alcalins (par ex. soude caustique)

Alimentation

Suffisamment contenue dans le milieu naturel

Vitamines de synthèse / Sels inorganiques

Antimousse

Huile de tournesol agriculture Bio

Antimousse synthétique

Lavage

Pas nécessaire**

2 fois pour éliminer les goûts et odeurs parasites

Eaux résiduaires

Matière première pour d'autres produits

Difficilement dégradables et recyclables car chargées en produits chimiques

* Les céréales renferment suffisamment d'azote pour se passer d'additifs chimiques lors de la fermentation.
** Le lavage de la levure n'est pas nécessaire et la stérilisation s'effectue à la vapeur d'eau.

AVANTAGES

COMPOSITION

- Issue à 100% de céréales biologiques
- Aucun additif chimique

UTILISATION

- Dosage et méthodes de travail identiques à la levure conventionnelle : 1 à 8% du poids de la farine (Augmentation de l'apprêt de 30 à 50% en conduite courte)

RÉSULTATS

- Régularité de fermentation en pains et viennoiseries
- Meilleur développement des arômes dans vos fabrications
- Une mie plus moelleuse et une croûte plus fine
- Une conservation améliorée

Baguette 100% BIO

par Dominique Planchot

Meilleur Ouvrier de France Boulangerie et Président des



CONSEILS

Le respect des 30 min de détente permet la remontée en T° des pâtons. Après les avoir peser, les préfaçonner ou les bouler en fonction de la force de la pâte pour relancer la fermentation.

LES + DE LA RECETTE

Un pointage en bac qui offre :

- Une conservation renforcée,
- Un bon développement des arômes, particulièrement dans la croûte.
- La levure fraîche Bioréal® permet d'obtenir un produit plus léger avec une croûte plus fine.
- Le levain Bio-Levafresh permet de réduire l'apport en sel : 160 g au lieu de 200 g

Farine type 80 Bio	10 000 g
Eau	6 500 g
Bio-Levafresh	1 000 g
Levure fraîche Bioréal®	100 g
Autolyse	Autolyse
Sel	160 g
Pétrissage (selon matériel)	Pétrir en une

pâte lisse et homogène

Poids de la pâte	17 760 g
Température de la pâte	25°C
Pointage en bac (T° 4°C)	15-20 h
Poids des pâtons	350 g
Détente	30 min
Apprêt	60-75 min
Cuisson à 260°C décroissante	25 min



*RÈGLEMENT (CE) No 1254/2008 DE LA COMMISSION du 15 décembre 2008 modifiant le règlement (CE) N° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

«Les levures et produits à base de levure sont considérés comme ingrédients d'origine agricole (entrant dans les 95% des composants d'un produit bio) à compter du 31 décembre 2013.»

La gamme Levure & Levain biologique :

LEVAIN ACTIF BIOLOGIQUE

Levain liquide actif Levafresh®



- Un goût doux et équilibré de levain, d'excellentes propriétés de fermentation.
- Utilisable en Tradition Française.
- Dosage : 10 à 15% du poids de la farine.



Réf.	Poids
1-42-008945	Bidon 5 kg

LEVURE

Levure fraîche Bioréal®



- Dosage : 1 à 8% du poids de la farine.
- Utilisable en Tradition Française.

Réf.	Poids
1-42-010681	3 x 1kg



fédère les marques

