



LIVENDO®
magic of nature*



ORYON 600

Stabilní žitný celozrnný kvas

Stabilní kvas pro výrobu žitno-pšeničného, pšenično-žitného a žitného chleba.

Výhody:

- poměr celozrnného žitného kvasu a octa umožňuje dosažení vyšší kyselosti a tedy nižšího dávkování oproti klasicky vyváděnému kvasu
- vyvážená kombinace vyzrálého kvasu a octa umožňuje použití označení „stabilní kvas“. Hotové chleby mohou být označeny „kvasového typu“ nebo „kváskového typu“ v souladu s Vyhláškou č. 18/2020 Sb.
- kvas neobsahuje žádné přídavné látky - „bez E“

Dávkování:

2-15 % na hmotnost mouky

Složení:

voda; celozrnná žitná mouka; celozrnná žitná mouka instantní;
kvasný ocet; žitná mouka; startovací kultura kvasinek a bakterií.

Balení:

11 kg (HD-PE kanystr)

Skladovací podmínky:

v uzavřeném obalu při teplotě 2-8 °C,
po otevření zpracujte během 14 dnů

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení



CHLÉB SE STABILNÍM KVASEM (800 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	60 kg
Žitná mouka T 930	40 kg
ORYON 600	13 kg
Droždí pekařské	2,5 kg
Sůl	2,1 kg
FERMENT SOFT	1 kg
Kmín celý	0,4 kg
Voda	68 kg
Celkem	187 kg

Výroba

Mísení	3+6 min
Teplota těsta	26-28 °C
Zrání	cca 20 min
Navážka	940 g
Tvar	chléb (ošatka)
Kynutí	50-60 min / 35 °C / 75 %
Pečení	cca 50 min / 250-200 °C

Výživové údaje (průměrné hodnoty na 100 g výrobku vyrobeného dle uvedené receptury):

energetická hodnota	981 kJ/ 232 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	46,0 g
z toho cukry	1,8 g
vláknina	4,2 g
bílkoviny	7,1 g
sůl	1,3 g



Lesaffre Česko, a. s.

Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika
tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky.cz@lesaffre.com

www.lesaffre.cz