



LIVENDO®
magic of nature*



RYOLAC TMAVÝ

Tekutý zakyselující přípravek na bázi kvasu

Žitný kvas zakyselený kyselinou octovou
pro výrobu žitno-pšeničného, pšenično-žitného a žitného chleba.

Výhody:

- dodává chlebu potřebné zakyselující látky a aroma
- zlepšuje pekařské vlastnosti žitné mouky
- výrazným způsobem zkracuje dobu výroby chleba
- obsah kyseliny octové chrání chléb před předčasným plesnivěním a nitkovitostí
- prodlužuje čerstvost a trvanlivost hotového výrobku
- snadné dávkování díky tekuté konzistenci
- jednoduché použití
- vhodný pro řemeslnou i průmyslovou výrobu

Dávkování:

0,5-3 % na hmotnost mouky

Složení:

mouka žitná a žitná pražená, voda, regulátor kyselosti: kyselina octová.

Balení:

10 kg (plastový kanystr)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-25 °C

Doba trvanlivosti:

12 měsíců od data výroby



PŠENIČNO-ŽITNÝ CHLÉB (800 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka chlebová T 1000	60 kg
Žitná mouka T 930	40 kg
RYOLAC TMAVÝ	2 kg
Droždí pekařské	2 kg
Sůl jemná	2 kg
Natursoft	1 kg
Kmín celý	0,5 kg
Voda	72 kg
Celkem	179,5 kg

Výroba

Mísení	3+6 min
Teplota těsta	28-30 °C
Zrání	20 min
Navážka	880 g
Tvar	chléb
Kynutí	40-50 min / 35 °C
Pečení	35-55 min (dle hmotnosti a druhu) 250-190 °C

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

energetická hodnota	978 kJ/ 231 kcal
tuky	1,1 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
sacharidy	45,0 g
z toho cukry	1,3 g
vláknina	5,1 g
bílkoviny	7,7 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