



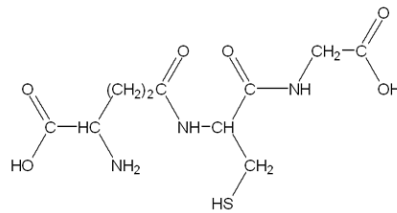
GLUTAZYME D

[LEVURE DESACTIVÉE]

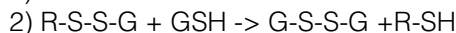
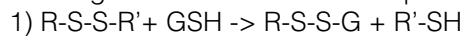
Détendeur de pâte clean label

LA LEVURE DESACTIVÉE

Obtenu par traitement thermique de la levure de panification (*Saccharomyces cerevisiae*) la levure désactivée permet de détendre les pâtes boulangères. En effet, son fort taux de glutathion (agent réducteur) permet d'agir sur les ponts di-sulfures du gluten et de rendre les pâtes moins tenaces comme le montre la réaction ci-dessous.



Le glutathion agit de la manière suivante pour relaxer la pâte :



En cassant les ponts di-sulfures liant les protéines de la farine, elle permet de rompre le réseau de gluten et donc d'avoir une pâte plus relâchée et plus extensible.

La levure désactivée modifie l'alvéogramme CHOPIN par augmentation du gonflement G et par diminution du rapport P/L.

LA GLUTAZYME D

Produite par AB Mauri Italie, sur son site de Casteggio, cette levure désactivée est sa version la plus concentrée puisqu'elle contient au minimum 2,2 % de glutathion.

La Glutazyme D s'incorpore directement dans le pétrin au début du pétrissage pour un dosage compris entre 0,1 et 0,5 % sur le poids de farine.

A la fin du pétrissage la Glutazyme D va donner plus de machinabilité à la pâte et une meilleure extensibilité au façonnage.

La Glutazyme D est particulièrement recommandée pour le feuilletage et les pâtes ménagères (pizza, ...) car elle permet de limiter les risques de déchirement et de rétraction de la pâte.

Sac de
20 kg

Ingrédients : levure de panification désactivée (*Saccharomyces cerevisiae*)

Conservation : en emballage fermé, dans un endroit sec et frais

Organisme : non OGM

Allergène : aucun (pas de gluten)

Code produit : 309113

AB | MAURI