



Instant Yeast

Levadura seca instantánea (Para masas azucaradas)

Red Star es una levadura seca instantánea seleccionada de **Saccharomyces cerevisiae** elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad constante y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa.

APLICACION

- Red Star es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% de azúcar sobre el peso total de la harina).
- Por otro lado, su perfil de fermentación en una masa con poco contenido de azúcar le permite ser más efectiva en el caso de procesos de fermentación de más de 4 horas.

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.

COMPOSICION

▪ Parámetros físico-químicos

Materia seca	Min. 95%
Proteína	47.8% +/- 5.3
Pentóxido de fósforo (P ₂ O ₅)	2.55% +/- 0.45

▪ Parámetros microbiológicos(UFC/g)

Mesófilas aeróbias	Máx. 1 x 10 ⁶
Coliformes totales	Máx. 100
E. coli	Máx. 10
E. coli (GEI+)	Inferior a 1

ENVASE

Red Star es envasada al alto vacío en paquetes aluminizados formando bloques sólidos y empacada en caja de cartón corrugado. Una vez abierta, la levadura se presenta en forma de polvo y/o pequeños cilindros.

CARACTERISTICAS DE LA CAJA

Presentación	# de paquetes	Dimensiones de la caja	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
454 g	20	34x19x25	9.08	9.58

MODO DE EMPLEO

- Opción 1: Incorporar Red Star a la harina en seco.
- Opción 2: Incorporar Red Star directamente a la masa.
- Opción 3: Rehidratar Red Star con agua tibia (32°C +/- 2°C).

RECOMENDACION

Evitar el contacto de Red Star con agua fría y el hielo.

DOSIFICACION

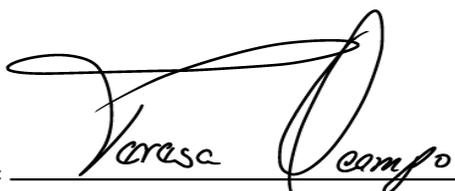
1 kg de levadura Red Star equivale aproximadamente a 3 kg de levadura prensada. Por su alto contenido de materia seca, es indispensable compensar la diferencia de peso con agua para la masa (para 1 kg de Red Star, agregar 2 litro de agua).

ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Red Star permite una conservación de hasta 24 meses a partir de la fecha de producción. Conservar el producto en un lugar fresco y seco.

CODIFICACION

Las fechas de producción y de caducidad así como el número de lote de fabricación están impresos en el paquete.

ELABORO: 
GERENTE DE CALIDAD

FECHA DE EMISION: Febrero 1°. 2016