

## LEVADURA NEVADA ORO

# NEVADA<sup>®</sup>

## ORO

Levadura seca instantánea

Nevada oro 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

- Nevada oro es una levadura particularmente efectiva en masas azucaradas (más de 5% 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	2.55% +/- 0.45

#### Parámetros microbiológicos(UFC/g)

Mesófilas aeróbicas	Máx. 1 x 10 <sup>6</sup>
Coliformes totales	Máx. 100
E. coli	Máx. 10
E. coli (GEI+)	Inferior a 1

### ENVASE

Nevada oro 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)
125 g	36	35x21x13	4.5	5.3
450 g	20	34x26x20	9.0	9.4

### MODO DE EMPLEO

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

### RECOMENDACION

Evitar el contacto de Nevada oro con agua fría y el hielo.

### DOSIFICACION

1 kg de levadura Nevada oro 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 Nevada oro, agregar 2 litros de agua).

### ALMACENAMIENTO

El envasado especial de Nevada oro permite una conservación de hasta 2 años 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 y en la caja.