



Via Barsanti 6/8 - 47100 Forlì (FC) - Italy  
Tel. 0543.796153 - Fax 0543.725152  
Web site: [www.agriflex.it](http://www.agriflex.it) - Email: [info@agriflex.it](mailto:info@agriflex.it)

## *Installation de fermentation automatique de levain liquide pour grandes productions*

**FLN**

INSTALLATION DE FERMENTATION AUTOMATIQUE



*Aide indispensable pour l'élaboration de produits levés*

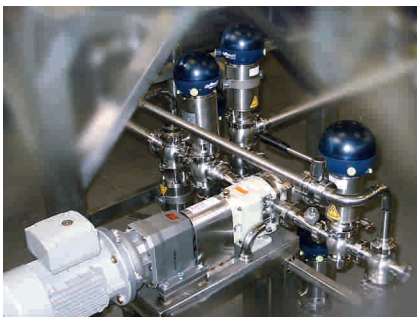
<i>Modèles</i>	<i>Capacité utile (litres)</i>
FLN 600	600
FLN 800	800
FLN 1200	1200
FLN 1600	1600
FLN 2000	2000



Système de prélèvement



Réservoir de production



Gestion du dosage

FLN

## Installation de fermentation automatique de levain liquide pour grandes productions

### QUALITÉ

*L'élévé pourcentage de levain naturel employé confère un développement biologique du mélange, même sans adjuvants et en donnant la possibilité de supprimer la levure de bière.*

### SIMPLICITÉ

*Le levain naturel pour les productions suivantes s'obtient en n'ajoutant que de l'eau et de la farine.*

*Grâce à ses fonctions d'automations et de contrôles, l'installation de fermentation assure le maintien constant du pH et de la température du levain pour la production suivante, ainsi qu'une qualité constante.*

### AVANTAGES

- Haute hydratation et élasticité du mélange
- Réduction des temps de mélange
- Suppression et/ou réduction des adjuvants biologiques
- Suppression de pâte acide
- Produit plus moelleux et durée améliorée
- Résistance à la formation de moisissures et bactéries filantes
- Rehaussement de goût et de l'arôme
- Structure alvéolaire cellulaire plus régulière et croûte plus mince;
- Abattement de l'acide phytique présent dans le pain de blé et de seigle
- Réduction des coûts (mineur engagement de main d'oeuvre)
- Perspective commerciale gratifiante en pouvant offrir des produits qualitativement différenciés et réalisés d'une façon naturelle.