

El ABC de la Levadura Líquida

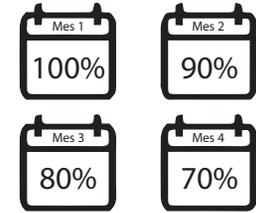
A. Es fresca.



1. Mantenla siempre en el refrigerador.



2. Nunca la pongas en el congelador



3. Tiene 4 meses útiles antes de caducar.

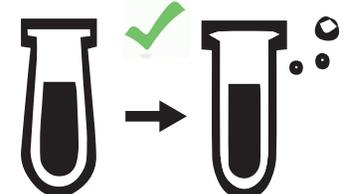
B. Está en óptimas condiciones de salud.



4. No hagas precultivos, pues la calidad (vitalidad) baja y se producen contaminaciones.

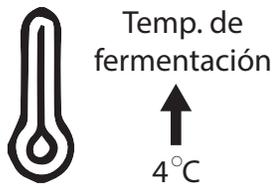


5. Está estéril. No la destapes hasta usarse.



6. Libera la presión desenroscando ligeramente la tapa.

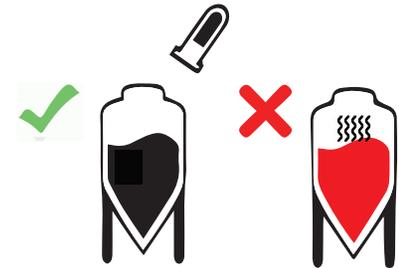
C. Está lista para usarse.



7. Ponla a temperatura de fermentación 30 minutos antes de usarla.



8. Resuspéndela suavemente y libera la presión.



9. Agrégala al mosto a temperatura de fermentación.

10. Elige Calidad, Elige Monjecitos