

# Vinagre e Limão:



## 6 usos que turbinam a fermentação

1

### Ativar o fermento

A acidez estimula as leveduras no início da fermentação. Resultado: fermentação mais rápida e eficiente

2

### Corrigir as massas “travadas”



Vinagre recupera massas lentas ou densas. Melhora atividade fermentativa

3

### Prolongar a fermentação

Limão controla a fermentação deixando-a mais lenta e estável. Mais sabor e melhor desenvolvimento da massa



4

### Realçar o sabor

Neutraliza amargor. Destaca sabores naturais e deixa o pão mais equilibrado



5

### Melhorar a textura

A acidez favorece leveza e coesão. Pães macios, aerados e estruturados



6

### Equilíbrio de farinhas

Funciona para grão-de-bico, arroz e sorgo. Garante massas menos densas

## Cuidados Importantes

- Dose entre 0,5% e 1% sobre o peso da farinha.
- Excesso pode atrapalhar a fermentação.