

## Procédé<sup>®</sup> Levaintolyse<sup>®</sup> sur les 3 catégories d'Aéromix<sup>®</sup> Fournil Santé Saveur<sup>®</sup>

*Le point de vue d'un chercheur installateur pas comme les autres : Michel Loiselet s'explique sur l'ampleur de ses découvertes applicables aux pâtes et crèmes fermentées en froid positif renforcé. Suite à un premier reportage avec photo d'essais comparatifs réalisés sur une même farine de tradition ([www.latribunedesmetiers.com/aeromix-24/](http://www.latribunedesmetiers.com/aeromix-24/)), force est de constater les importants progrès obtenus sur les pains grâce aux Aéromix et procédés Levaintolyse.*

**U**ne autre valeur ajoutée améliore la qualité des produits issus des secteurs de la viennoiserie, de la pizzeria, de la pâtisserie ainsi que de la cuisine, grâce à l'Aéromix. En effet, à partir d'une première phase Levaintolyse sur une part des ingrédients de base (liquide, farine et levain), une plus-value est portée

aux axes Santé-Saveur (biotechnologie).

Les professionnels, et notamment les boulangers, connaissent l'intérêt des levains-chef, mais aussi la difficulté d'obtenir un bon levain régénéré lactique, aromatique et régulier.



### Aéromix fabrication Européenne



**Pétrir et produire autrement**

**M. Loiselet  
30 années  
d'inventions  
Matériels  
et procédé  
brevetés**

**Renseignez-vous !**

Gamme du 7,5 L au 160 L  
Roulements et mécanique renforcés



SAS FSS  
Le Causse  
E 12 490 Montjoux

05 65 61 13 84  
06 13 98 43 66

[www.fournil-sante-saveur.fr](http://www.fournil-sante-saveur.fr)  
[contact@fournil-sante-saveur.fr](mailto:contact@fournil-sante-saveur.fr)

Il est désormais possible, sur les Aéromix boulangers, de pouvoir disposer, chaque matin, d'une cuve de levain lactique pâteux contenant des milliards de microorganismes utiles à la santé. En effet, il est recommandé de faire une Levaintolyse au frasage avant de mettre en œuvre les process habituels à partir de l'étape du pétrissage, les cuves sur Aéromix étant compactes et sortantes. De plus, il est important de souligner qu'un Aéromix, pour le prix d'un bon batteur mélangeur européen, assume à lui seul les fonctions suivantes : pétrin (7,5 à 160L), batteur (7,5 à 160L), mélangeur (7,5 à 160L) et fermenteur (60 à 160L).

L'axe de mes recherches : je travaille toujours en synergie avec des chercheurs passionnés, avec des entreprises dynamiques investissant dans la recherche et des Écoles de formation professionnelle capables d'effectuer un travail collaboratif avec intégrité.

**Progrès notable :** le procédé Levaintolyse à 2 pousses successives sur levain-chef au frasage et sur levure et/ou avec 2<sup>ème</sup> levain au pétrissage.

**Toujours garder à l'esprit :** il y a un bon levain et levain très dégradé... ! C'est la maîtrise de tous ces paramètres, liés ensemble et complexes qui assure des résultats de haute qualité régulière (bio-technologie).

**Autre progrès :** le décuage facilité en bacs, ou en trémie, et l'arrivée d'eau pulvérisée (en microbulles d'eau et d'air)

**Recherche en cours :** me consulter, je suis à votre écoute : [contact@fournil-sante-saveur.fr](mailto:contact@fournil-sante-saveur.fr)