

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “LIEVITO MADRE DA RINFRESCO” PER PICCOLI E GRANDI LIEVITATI DOLCI E SALATI

## Denominazione

Il termine “lievito madre da rinfresco”, o pasta madre da rinfresco o pasta acida da rinfresco, si applica esclusivamente alle lavorazioni prodotte secondo le regole e con i requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione e dalla normativa di legge vigente.

## Descrizione del prodotto alimentare

### Tipo di prodotto

Il Lievito Madre da Rinfresco è un elemento base per la realizzazione di prodotti lievitati piccoli e grandi, dolci e salati.

### Descrizione del prodotto a cui si applica il presente disciplinare

Il Lievito Madre da Rinfresco è un impasto, prevalentemente di farina e acqua, che viene fatto fermentare spontaneamente, a diversi gradi di temperatura e di umidità, grazie alla presenza di microrganismi unicellulari acidi, i batteri soprattutto della specie *Lactobacillus* e *Acetobacter*, e di lieviti del genere *Saccharomyces*, presenti in un rapporto simbiotico di mutua associazione.

### Caratteristiche del prodotto a cui si applica il presente disciplinare

Il «Lievito Madre da Rinfresco» maturo presenta le seguenti caratteristiche:

- un pH acido compreso tra 4,10-4,30
- colore bianco tendente al giallo-oro
- sapore acido ma gradevole senza note amare
- corpo con presenza di alveoli allungati
- rapporto di lieviti/batteri 1/100
- caratteristiche microbiologiche del prodotto: Il profilo microbiologico del prodotto e la definizione dei parametri chimici e fisici che lo identificano, ivi comprese le analisi metaboliche, sono obiettivi di ricerca del consorzio e saranno parte integrante e fondante del presente disciplinare e della procedura di controllo.

## Prova dell'origine del prodotto

Per la produzione del Lievito Madre da Rinfresco è previsto l'uso di acqua, di farine di chiara origine botanica o di un loro insieme. La presenza di diverse materie prime tra cui uova, latte, zucchero, erbe aromatiche qualifica il prodotto come impasto e non più come lievito madre da rinfresco.

La maturazione del Lievito Madre da Rinfresco deve avvenire spontaneamente senza aggiunta di coadiuvanti, miglioratori o altri agenti lievitanti ivi compreso il lievito di birra.

La produzione di Lievito Madre da Rinfresco viene verificata direttamente nei laboratori dei consorziati in base ad un piano di controllo previsto e approvato dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio.

La presenza in linea del Lievito Madre da Rinfresco maturo è un elemento qualificante.

## Metodo di produzione del Lievito Madre da Rinfresco

### La fermentazione spontanea

Il Lievito Madre da Rinfresco è il prodotto di una fermentazione spontanea. Si può ottenere in due modi:

- lasciando maturare spontaneamente un impasto di acqua e farina alle condizioni ambientali
- attivando il processo di fermentazione dell'impasto di acqua e farina aggiungendo un elemento contaminante quale l'uso di yogurt, vegetali o erbe aromatiche.

### Il rinfresco

Il rinfresco è l'elemento fondante della gestione del Lievito Madre da Rinfresco senza il quale il Lievito non si può definire tale.

Il rinfresco è, altresì, l'unica lavorazione consentita per la gestione e maturazione del Lievito Madre da Rinfresco. È, pertanto, vietato l'uso di coadiuvanti o altri agenti lievitanti anche se di attivazione.

Il rinfresco consiste nell'impastare una parte di Lievito Madre da Rinfresco con farine distinte o con un insieme di farine, acqua e eventuali altri ingredienti come uova, latte, purché non trattati o che non abbiano subito manipolazioni industriali.

Le modalità del rinfresco, inteso come numero di rinfreschi, temperature, tempi e rapporto percentuale dell'acqua e delle materie prime impiegate, sono funzione del tipo di Lievito Madre da Rinfresco che si vuole ottenere, del tipo di produzione e sono personalizzate dai produttori.

### La conservazione

Il Lievito Madre da Rinfresco può essere conservato secondo diverse modalità:

#### 1. metodo tradizionale legato

Prevede che il lievito, una volta rinfrescato, venga laminato e poi cilindrato per essere avvolto in uno o più teli. Il lievito così lavorato, viene lasciato maturare il tempo necessario per sviluppare la sufficiente carica microbica, prima di essere conservato alla temperatura di latenza. I tempi, le temperature e il grado di umidità sono funzione

del periodo di conservazione, del tipo di Lievito Madre da Rinfresco che si vuole ottenere e sono personalizzate dai produttori.

## 2. metodo in acqua

Il lievito rinfrescato viene laminato, cilindrato, posto in acqua dove viene lasciato a riposo. I tempi, le temperature e le modalità d'immersione sono personalizzate dai produttori e dipendono dal tipo di Lievito Madre da Rinfresco, dal tipo di produzione e dai tempi di conservazione.

## 3. metodo libero

Il lievito rinfrescato viene lasciato libero, ossia non legato, conservato all'interno di contenitori. I tempi, le temperature e il grado di umidità sono funzione del periodo di conservazione, del tipo di Lievito Madre da Rinfresco, del tipo di produzione che si vuole ottenere e sono personalizzate dai produttori.

## 4. metodo liquido

Il lievito viene rinfrescato con una % di umidità tale da avere una consistenza cremosa. I tempi, le temperature e il grado di umidità definiscono il profilo microbiologico del Lievito Madre da Rinfresco e sono personalizzate e gestite dai produttori con modalità proprie anche con l'utilizzo di tecnologia, in funzione della produzione e dei tempi di conservazione.

La presenza, durante tutto l'anno, del Lievito Madre da Rinfresco, in una o più di queste forme, è elemento indispensabile all'interno dell'unità produttive consorziate.

Il Lievito Madre da Rinfresco, qualora non risultasse maturo e quindi pronto all'uso, dovrà essere in condizione di conservazione tale da valutarne la vitalità.