Chat avec **Dough-Pro** !

Citizen Science - Rapport sur le Levain

HealthFerm

Comment ton levain (20cd4) se compare aux autres levains en Europe?

Bonjour passionés de levain!

Découvre comment **ton levain** se distingue, tout en partageant des traits similaires avec d'autres levains en Europe:

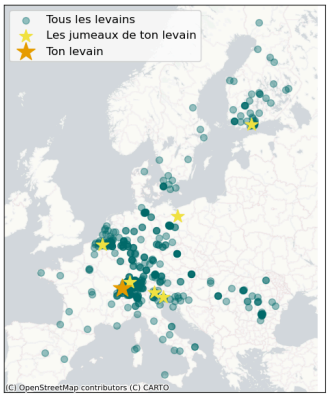
Levains Jumeaux : Quels levains possèdent un microbiome similaire à celui de ton levain? Trouve les levains les plus proches du tien!

Préférences de Fermentation: Comment la routine de nourissage de ton levain se compare-t-elle aux habitudes des autres enthousiastes de levain?

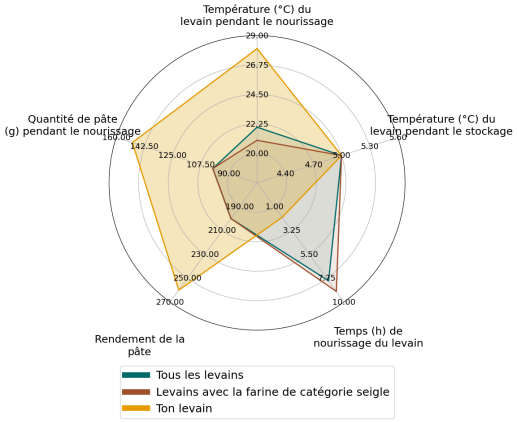
Caractéristiques du Levain: Explore l'acidité, l'âge et l'abondance microbienne de ton levain et compare-les avec les autres levains.

Composition Microbienne: Qui fermentent dans ton levain? Rencontrez les bactéries et levures qui façonnent son caractère unique!

A) Jumeaux de ton levain

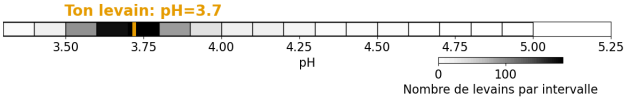


B) Préférences de Fermentation

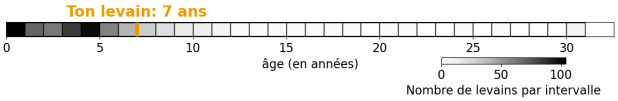


C) Acidité et Âge

À quel point ton levain est-il **acide** par rapport aux autres levains?

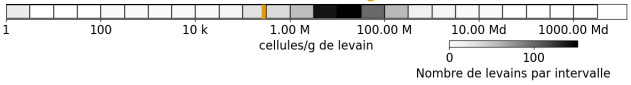


Quel est l'**âge** de ton levain par rapport aux autres levains?



D) Abondance de Cellules de Levures et Bactériennes

Combien de **cellules de levure** vivent dans un gramme (g) de ton levain?



Combien de **cellules bactériennes** vivent dans un gramme (g) de ton levain?

Figure 1: ***A)*** *Les levains les plus proches de ton levain à travers l'Europe.* ***B)*** *Ta routine de nourissage de levain est-elle en accord avec les habitudes d'autres enthousiastes de levain?* ***C)*** *Explore l'acidité et l'âge de ton levain par rapport aux autres levains.* ***D)*** *Combien de millions ou de milliards de micro-organismes habitent ton levain? Découvre si ton levain héberge une métropole microbienne florissante ou une communauté plus modeste.*

Les Bactéries de ton levain

Les bactéries jouent un rôle essentiel dans l'acidification des levains :

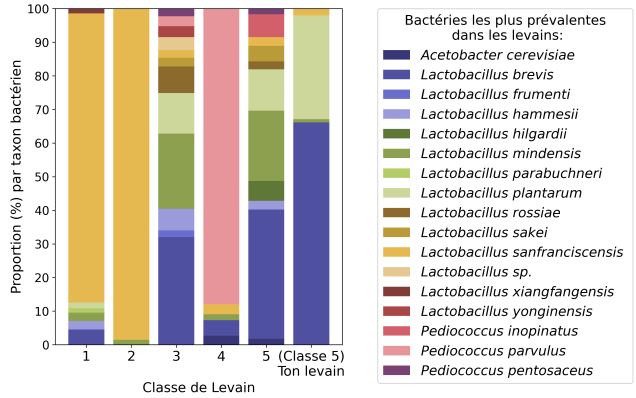


Figure 2: *T'es-tu déjà demandé comment les bactéries de ton levain se comparent à d'autres levains? Cette visualisation montre la composition bactérienne de cinq classes principales, avec ton levain en sixième et dernière position. Chaque barre reflète un profil unique, influencé par la fermentation, la farine et l'environnement.*

ton levain appartient à la **Classe de Levain 5**, qui abrite en moyenne **5 espèces bactériennes**, chacune jouant un rôle unique dans le façonnement du processus de fermentation et du profil aromatique. Cela inclut **2 espèces dominantes « superstars »** qui conduisent les activités métaboliques clés et **3 espèces de soutien** qui enrichissent l'écosystème. Jette un coup d'œil aux **bactéries prospérant dans ton levain**:

- *Lactobacillus brevis (66.129%)*
- *Lactobacillus plantarum (30.847%)*
- *Lactobacillus sanfranciscensis (2.016%)*
- *Lactobacillus mindensis (1.008%)*

Les Levures de ton levain

Les levures sont les principales de la levée des levains :

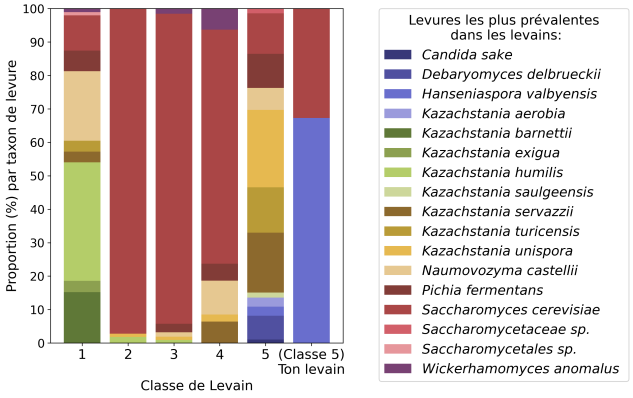


Figure 3: *Jetons un regard plus attentif sur les résidents levures de ton levain. Ce graphique détaille la composition des espèces de levure à travers les cinq classes de levain, mettant en évidence le profil unique de ton levain dans la dernière position. Différentes souches de levure influencent l'arôme, la vitesse de fermentation et la texture de la pâte.*

Bien que la Classe 5 ait un profil de levure caractéristique, les échantillons au sein de cette même classe peuvent varier considérablement. En général, les **Levains de Classe 5** hébergent environ **3 espèces différentes de levures**. Cela inclut **1 espèce dominante de levure** en première ligne et **2 espèces subdominantes** qui contribuent à la diversité microbienne. Explore la **communauté de levures dans levain** :

- *Hanseniaspora valbyensis (67.302%)*
- *Saccharomyces cerevisiae (32.698%)*

Pour des explications sur les graphiques et résultats, consultez notre FAQ www.healthferm.eu/healthferm-community/faq et/ou les articles du blog www.healthferm.eu/news-and-events/blog.

✨ Merci de votre participation ! Continuez à nourrir votre levain et laissez la magie de la fermentation continuer ! ✨

© 2025, doughcumented by Annina R. Meyer, ETH Zurich, Switzerland