



DIOStart[®] wheat soft*

DIOStart[®] wheat soft verleiht Ihrem Brot eine feine aromatische Note.

Die einzigartige Zusammensetzung der Mikroorganismen sorgt für eine weiche und elastische Krume Ihrer Brote – auch bei höherer Dosierung.

Wir empfehlen DIOStart[®] wheat soft speziell für Anwendungen mit bevorzugt weicherer Krumenstruktur, wie Sandwich, Toast oder Hamburgerbrötchen.

Die Möglichkeit einer höheren Dosiermenge an Sauerteig (verglichen mit klassischen Produkten auf dem Markt) unterstützt ein längeres MHD Ihrer Brote und kommt Ihrer Brotvermarktung zugute.

Realisieren Sie Ihre kreativen Ideen mit DIOStart[®] wheat soft für

- ▶ Milden und aromatischen Geschmack
- ▶ Teiglinge in Langzeitführung
- ▶ Feine und köstliche Gebäcke
- ▶ Innovative, neue Produkte
- ▶ Anwendungen mit weicher Krume, wie Toast, Sandwich oder Hamburgerbrötchen
- ▶ Die Zugabe vom fertigen Sauerteig „wheat soft“ beträgt bis zu 25% berechnet auf Mehl

DIOStart[®] Vorteig Kulturen sind die effizienteste Art, Premium-Backwaren herzustellen.

- ▶ ausgezeichnete Eigenschaften ohne künstliche Zutaten
- ▶ Sie sind 100% biologisch, vegan, kosher und frei von gentechnischen Veränderungen.

DIOStart[®] Vorteig Kulturen garantieren eine hohe Qualität vom Teig bis zum fertig gebackenem Produkt.

Vorteiganlagen





DIOStart[®] wheat soft*

Herstellungparameter für DIOStart[®] wheat soft

- ▶ 100 - 120 Teile Wasser
- ▶ 0,25 bis 1 Teil DIOStart[®] wheat soft (abhängig von der Größe der Charge und der Maschine)
- ▶ Temperatur: 28 - 30°C
- ▶ Fermentationszeit: 18 h
- ▶ Verarbeitungszeit: 24 h (ohne Kühlung)
48 h (mit Kühlung, d. h. Abkühlen auf <10 ° C nach dem Reifen)
- ▶ Die Maschine / der Behälter sollte vor jeder neuen Charge vollständig entleert und gereinigt werden.

Für Fermentationsverfahren ohne Verwendung eines Fermenters bei einer Menge von weniger als 50 kg Gesamtmasse empfehlen wir die Menge von DIOStart[®] wheat soft auf 2 % zu erhöhen.

WICHTIG! Die Temperatur muss während der gesamten Reifezeit konstant gehalten werden.



* Entwickelt in Zusammenarbeit mit

