

DIOStart wheat fruit*

DIOStart wheat fruit zagotavlja zanesljivo kakovost vašega kislega testa.

Posebne značilnosti vključujejo visoko aktivnost plinov in sadno-aromatičen okus.

DIOStart kultura poveča aktivnost kvasovk, s čemur se poveča tudi volumen izdelka med peko, poleg tega pa se zaradi svoje posebne kombinacije mikroorganizmov, podaljša rok uporabe vaših izdelkov.

Z nami odkrijte kakšne prednosti lahko dosežete za okus vaših izdelkov z DIOStart wheat fruit.

Razvijte svoj edinstven recept za kruh z **DIOStart wheat fruit**, za

- ▶ Plinsko aktivno kislo testo
- ▶ Daljši rok uporabe
- ▶ Uravnotežen okus
- ▶ Odlični novi izdelki
- ▶ Aromatični izdelki

DIOStart kulture za pripravo predtesta so najučinkovitejši način proizvodnje vrhunskih pekovskih izdelkov

- ▶ Odlične lastnosti izdelkov, brez umetnih sestavin
- ▶ 100% organsko, vegansko, košer in brez GSO

DIOStart kulture za pripravo predtesta zagotavljajo visoko kvaliteto, od testa do končnega izdelka.

Sistemi za pripravo predtesta



IZDELANO

V

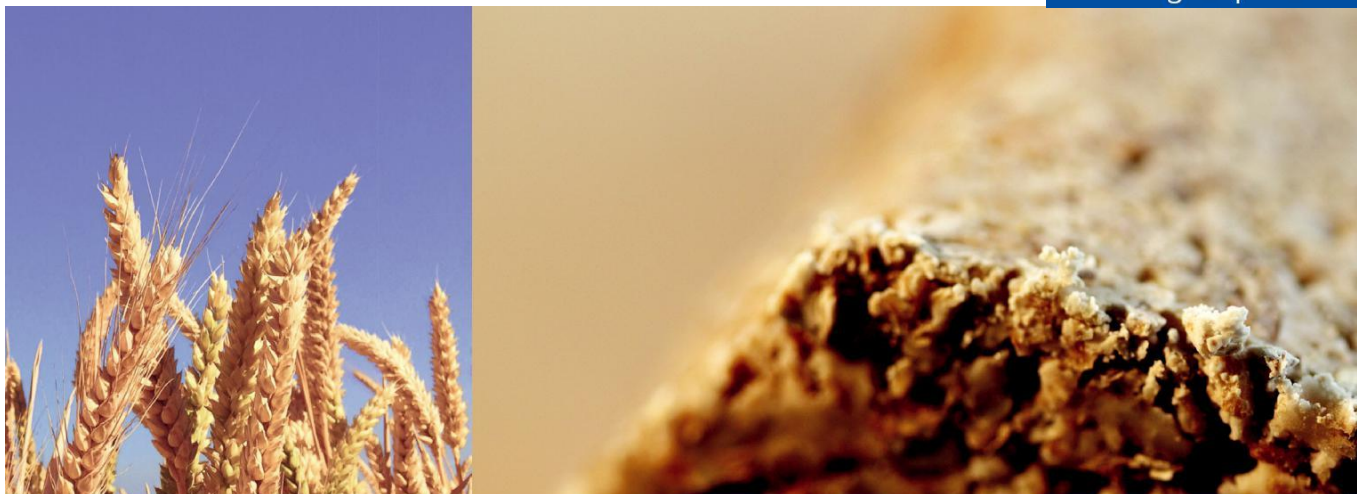


NEMČIJI

OD



1 8 8 5



DIOStart wheat fruit*

Parametri proizvodnje za DIOStart wheat fruit

- ▶ 100 delov pšenične moke (Tip 550 ali 812)
- ▶ 100 - 120 delov vode (več kot je vode, večja je aktivnost plinov)
- ▶ 0.25 do 1 del DIOStart wheat fruit (odvisno od velikosti serije in stroja)
- ▶ Temperatura: 28 -30 °C
- ▶ Fermentacija: 18 ur
- ▶ Uporabnost: 24 ur (brez hlajenja)
48 ur (s hlajenjem; po fermentaciji ohladimo na <10°C)
- ▶ Pred vsako novo serijo je potrebno stroj / posodo popolnoma izprazniti in očistiti.

Pri fermentacijskih procesih s skupno težo manj kot 50 kg, priporočamo povečanje količine starterja DIOStart wheat fruit na 2%. **POMEMBNO! Temperatura mora biti konstantna ves čas fermentacije.**

* Licencirano z 