



DIOStart rice

DIOStart rice - za hitrejšo zakisanje in za brezglutenske izdelke.

DIOStart rice z BIO certifikatom (DE-ÖKO-006) zagotavlja enakomerno kvaliteto in polnovreden okus vašega kislega testa. V čedalje večji usmerjenosti k zmanjševanju količine soli v kruhu, je kislota, pripravljena z uporabo DIOStart rice, odlična izbira.

Kulture dajejo, odvisno od vodenja in prilagajanja procesa, različno aromatičen okus.

Razvijte svoj edinstven recept za kruh z **DIOStart rice**, za

- ▶ zanesljivo zakisanje
- ▶ naravno zaščito zaradi zakisanja (spremembe pH) in s tem manjše mikrobiološko kvarjenje
- ▶ izrazit okus po rižu
- ▶ dodajanje riževega kislega testa do 20% (na bazi moke)
- ▶ mehkejšo sredico zaradi manjše retrogradacije
- ▶ vse riževe izdelke
- ▶ manjšo uporaba mešanic in dodatkov

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.



DIOStart rice

Parametri proizvodnje za DIOStart rice

- ▶ 100 delov polnozrnatne riževe moke (Tip 550 ali 812)
- ▶ 150 - 180 delov vode
- ▶ 0.25 do 1 del DIOStart rice (odvisno od velikosti serije in naprave)
- ▶ Temperatura: 32 - 34°C
- ▶ Fermentacija: 48 ur
- ▶ Uporabnost: 24 ur (brez hlajenja)
48 ur (s hlajenjem; po fermentaciji ohladimo pod <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 rice na 2%. **POMEMBNO! Temperatura mora biti konstantna ves čas fermentacije.**

Sistemi za pripravo predtesta

