



DIOStart spelt

DIOStart spelt – za zanesljivo zakisanje in dobro tvorbo plina

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

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

Razvijte svoj edinstven recept za kruh z **DIOStart spelt**, za:

- ▶ zanesljivo zakisanje in dobra tvorba plina
- ▶ naravno zaščito zaradi zakisanja (spremembe pH) in s tem manjše mikrobiološko kvarjenje
- ▶ izrazit okus po piri
- ▶ dodajanje pirinega kislega testa do 15% (na bazi moke)
- ▶ mehkejšo sredico zaradi manjše retrogradacije
- ▶ vse pirine izdelke
- ▶ manjšo uporabo 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 spelt

Parametri proizvodnje za DIOStart spelt

- ▶ 100 delov pirine moke
- ▶ 100 - 120 delov vode
- ▶ 0.25 do 1 del DIOStart spelt (odvisno od velikosti serije in stroja)
- ▶ Temperatura: 28 – 30°C
- ▶ Fermentacija: 16 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 spelt na 2%.

Sistemi za pripravo predtesta

