



DIOStart[®] rice

DIOStart[®] rice — für schnelles ansäuern und glutenfreie Applikation

DIOStart[®] rice sichert eine gleichmäßige und geschmackvolle Qualität Ihres Sauerteiges.

Die Kulturen liefern, je nach dem, wie Sie die Führung einstellen, einen aromatisch-kraftigen Brotgeschmack.

Entwickeln Sie Ihr einzigartiges Brotrezept mit **DIOStart[®] rice** für

- ▶ sicheres Ansäuern
- ▶ ein ausgeprägteres Reisaroma
- ▶ saftigere Krume durch Verzögerung der Retrogradation
- ▶ Reduzierung von Vormischungen/Backmittel(n)
- ▶ einen natürlichen Schutz durch Versäuerung (pH-Wert Verschiebung) und damit einen verzögerten mikrobiellen Verderb
- ▶ die Zugabe vom fertigen Reissauerteig beträgt bis zu 30% berechnet auf Mehl
- ▶ alle Backwaren aus Reis und viele Reiprodukte geeignet

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

- ▶ ausgezeichnete Eigenschaften ohne künstliche Zutaten

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



DIOStart[®] rice

Herstellungparameter DIOStart[®] rice

- ▶ 100 Teile Reis(vollkorn)mehl
- ▶ 150 - 180 Teile Wasser
- ▶ 1 bis 2 Teil DIOStart[®] rice (abhängig von Ansatzmenge und Anlagengröße)
- ▶ Temperatur: 32 - 34 °C
- ▶ Reifedauer: 48 Stunden
- ▶ Verarbeitungszeit: 24 Stunden (ohne Kühlung)
48Stunden (mit Kühlung, d.h. nach der Reifezeit auf <10 °C kühlen)
- ▶ Vor jedem Neuansatz sollte die Anlage / das Behältnis restlos entleert und gereinigt werden.

Für Fermentationsverfahren mit weniger als 50 kg Gesamtmasse empfehlen wir die Menge von DIOStart[®] rice auf 4 % zu erhöhen. **WICHTIG! Die Temperatur muss über die gesamte Reifezeit gleichmäßig gehalten werden.**

Passende Vorteiganlagen

