



## DIOStart® rye

**DIOStart® rye** — für schnelles Ansäuern und guten Gatrieb

DIOStart® rye in zertifizierter Bio-Qualität (DE-ÖKO-006) sichert eine gleichmäßige und geschmackvolle Qualität Ihres betriebseigenen Sauerteiges.

Die Kulturen liefern einen aromatisch-kraftigen Brotgeschmack und eine hohe Gasaktivität, speziell für die Anwendung mit Roggenmehlerzeugnissen.

Entwickeln Sie Ihr einzigartiges Brotrezept mit **DIOStart® rye** für

- ▶ Schnelles Ansäuern und guten Gatrieb
- ▶ Eine individuelle Geschmacksvielfalt
- ▶ Verringerung oder Verzicht auf Vormischungen/ Backmittel bis hin zu Clean Label
- ▶ für Produkte mit Mehlen mit niedrigem Aschegehalt bis hin zu Vollkornmehl und Schrot

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

- ▶ ausgezeichnete Eigenschaften ohne Zusatzstoffe
- ▶ 100% biologisch, vegan, kosher und frei von gentechnischen Veränderungen.

DIOStart® Vorteig Kulturen garantieren eine hohe Qualität vom Teig bis zu den fertig gebackenen Produkten.

**Passende Vorteiganlagen**





#### Herstellungparameter DIOStart® rye

##### Herstellung des Sauerteiges für eine Ein-Stufen-Führung:

- ▶ Reifezeit: 15 - 18 Stunden
- ▶ Verarbeitungstoleranz: 9 Stunden ohne Kühlung, 36 Stunden mit Kühlung  
(es wird empfohlen nach der Fermentation <10°C zu kühlen)
- ▶ Temperatur des Sauerteiges: 26( – 28°C)
- ▶ Anstellgutmenge in %: 5 - 10%
- ▶ Teigausbeute: 200 - 220
- ▶ Versäuerungsmenge: 35 – 40%

Die Anstellgutmenge für den nächsten Sauerteig kann vom reifen Sauerteig abgenommen werden. Er muss dann bis zur Weiterverarbeitung kühl gelagert werden.

Um immer einen einwandfreien Sauerteig zu haben, sollte das Anstellgut einmal pro Woche mit DIOStart® neu gestartet werden.

