



## DIOStart<sup>®</sup> spelt

**DIOStart<sup>®</sup> spelt** — für schnelles Ansäuern und guten Gatrieb

DIOStart<sup>®</sup> in zertifizierter Bio-Qualität (DE-ÖKO-006) sichert eine gleichmäßige und geschmackvolle Qualität Ihres Sauerteiges. Gerade im Zuge der zunehmenden Tendenz, die Kochsalzmenge auch bei Brot zu reduzieren, ist Dinkelsauerteig aus DIOStart<sup>®</sup> spelt eine hervorragende Wahl.

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

Entwickeln Sie Ihr einzigartiges Brotrezept mit **DIOStart<sup>®</sup> spelt** für

- ▶ sicheres Ansäuern und guten Gatrieb
- ▶ ein ausgeprägteres Dinkelaroma
- ▶ saftigere Krume durch Verzögerung der Retrogradation
- ▶ Verringerung oder Verzicht auf Vormischungen/ Backmittel bis hin zu Clean Label
- ▶ einen natürlichen Schutz durch die Versäuerung (pH-Wert Verschiebung) und damit einen verzögerten mikrobiellen Verderb
- ▶ die Zugabe vom fertigen Dinkelsauerteig beträgt bis zu 15% berechnet auf Mehl
- ▶ alle Dinkelprodukte geeignet

**DIOStart<sup>®</sup> Vorteig Kulturen sind die effizienteste Art, Premium-Backwaren herzustellen.**

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

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



# DIOStart<sup>®</sup> spelt

## Herstellungparameter DIOStart<sup>®</sup> spelt

- ▶ 100 Teile Dinkelmehl
- ▶ 100 - 120 Teile Wasser
- ▶ 0,25 bis 1 Teil DIOStart spelt (abhängig von Ansatzmenge und Anlagengröße)
- ▶ Temperatur: 28 – 30 C°
- ▶ Reifedauer: 16 Stunden
- ▶ Verarbeitungszeit: 24 Stunden (ohne Kühlung)  
48 Stunden (mit Kühlung, nach der Reifezeit auf <10 °C)
- ▶ Vor jedem Neuanatz sollte die Anlage / Behältnis restlos entleert und gereinigt werden.

Für Fermentationsverfahren weniger als 50 kg Gesamtmasse empfehlen wir die Menge von DIOStart<sup>®</sup> spelt auf 2% zu erhöhen.

## Vorteilanlagen

