

DIOStart

wheat soft



DoughExperts



DIOStart wheat soft

DIOStart wheat soft daje vašem hlebu nežnu, aromatičnu notu.

Jedinstvena kombinacija mikroorganizama daje hlebu mekanu, elastičnu sredicu i kod viših dozacija.

Starter DIOStart wheat soft preporučujemo tamo, gde je poželjena mekana struktura sredice, kao napr. kod peciva za sendviče, kod hleba za toast, peciva za hamburgere.

Mogućnost doziranja veće količine kiselog testa (na bazi usporedbe sa klasičnim proizvodima na tržištu) daje vašim proizvodima dulji rok upotrebe.

Ostvarite svoje kreativne ideje sa **DIOStart wheat soft**, za:

- ▶ nježan, aromatičan ukus
- ▶ testo sa dugim procesom fermentacije
- ▶ ukusno pekarsko pecivo
- ▶ novi, inovativni proizvodi
- ▶ proizvodi sa mekanom sredicom

Količina dodatog "pšeničnega mekanog-soft" kiselog predtesta se može povećati na 25% (na bazi brašna).

DIOStart kulture za pripremu predtesta su najefikasniji način proizvodnje vrhunskih pekarskih proizvoda.

- ▶ Odličan kvalitet proizvoda, bez umjetnih sastojaka
- ▶ 100% organic, vegan, kosher i bez GPO

Sistemi za pripremu predtesta






DIOStart wheat soft

Parametri za proizvodnju sa DIOStart wheat soft

- ▶ 100 - 120 delova vode
- ▶ 0.25 do 1 dio DIOStart wheat soft (zavisno od veličine serije i stroja)
- ▶ Temperatura: 28 - 30°C
- ▶ Fermentacija: 18 h
- ▶ Rok upotrebe: 24 h (bez hlađenja)
48 h (sa hlađenjem; posle fermentacije ohladimo na <12°C)
- ▶ Prije svake nove serije, stroj/posudu, potrebno je potpuno isprazniti i očistiti

Kod fermentacije sa ukupnom masom proizvoda ispod 50 kg, preporučujemo povećanje količine startera DIOStart wheat fruit na 2%. **VAŽNO! Temperatura fermentacije treba da bude konstantna.**



*Licencirano sa 

DIOSNA Dierks & Söhne GmbH – zastupa Uršič d.o.o.

Poslovna cona A27
SI-4208 Šenčur

Za više informacija zovite:
info@ursic.si

(04) 292 73 20
www.ursic.si

A company of 