

Florapan® Aroma-Hefen werden in Kombination oder anstelle von herkömmlicher Backhefe verwendet. Mit Florapan® Aroma-Hefen lassen sich Backwaren mit einem breiten und intensiven Geschmacksprofil herstellen, mit denen Sie sich im Markt differenzieren können. Hierzu wurde in unserer Forschungsabteilung das breite Wissen aus den Bereichen Wein-, Bier- und Backwarenherstellung gebündelt und neue Hefestämme entwickelt. Die Hefen werden als aktive Trockenhefe angeboten. Sie kommen bei der Herstellung von Vor- und Sauerteigen oder in der direkten Teigführung zum Einsatz und entwickeln ein intensives und abgerundetes Brotaroma. Die ausgesuchten Hefen weisen eine langsamere Triebentwicklung auf, im Vergleich zur Backhefe, und eignen sich ebenfalls für die Kombination mit Florapan® Starterkulturen.

Florapan® A17 wurde entwickelt zur Herstellung von Vor- und Sauerteige, welche ein breites und einzigartiges Aromaprofil liefern. Mit Florapan® A17 können alle Arten von Mehlen verarbeitet werden. Versuchen Sie mal einen Hafervorteig zur Differenzierung gegenüber Ihrer Marktbegleiter. Durch ihr besonderes Aroma ist Florapan® A17 für Produkte geeignet, bei denen ein unverwechselbares Aroma erzielt werden soll. Sie besitzt eine mittlere Gärzeit, kann also mit und ohne die Zugabe von Backhefe verwendet werden. Um das Aroma zu verstärken, sollten längere Gärzeiten eingehalten und auf die Zugabe von Backhefe im fertigen Teig verzichtet werden

ANWENDUNGSBEREICHE

Roggen- und Weizensauerteig
In direkter Teigführung zur Geschmack Intensivieren

INHALTSSTOFFE

Hefe, emulgator (sorbitanmonostearat E491)

REGULATORISCHER STATUS

In Übereinstimmung mit den aktuellen Bestimmungen Europas und Nordamerikas.

VERPACKUNG

Erhältlich in 10-kg-Schachteln (20 Beutel á 500 g vakuumverpackt) und 20-kg-Beuteln (vakuumverpackt).

MINDESTHALTBARKEIT/LAGERUNG

In einem kühlen, trockenen Bereich lagern. Bei einer Lagerung von unter 20 °C in verschlossener Verpackung beträgt die Haltbarkeit des Produkts 3 Jahre. Nach dem Öffnen Produkt kühlen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

PRODUKTCODE

5774-17 / 13022-06-27: Florapan® A17 10 Kg
13022-03-27: Florapan® A17 20 kg

DOSIERUNG

Die Dosierung richtet sich nach verwendeten Rohstoffen, Prozessen und Anwendungsbereichen. In einem Vorteig mit einer Gärzeit von 18h beträgt die typische Dosierung 0.25 % - 1 %. Bei der direkten Teigführung wird bereits mit einer Zugabe von 0.5 % auf Mehl eine positive Wirkung erzielt.

VORBEREITUNG

Es empfiehlt sich Florapan® A17 in ausreichend warmem Wasser (ca. 35 °C- 40 °C) aufzulösen. Warten Sie ca. 15 Minuten, bis die Hefe sich langsam aufgelöst hat, rühren Sie dann um und verwenden Sie sie innerhalb von 45 Minuten.

Die hier enthaltenen Informationen sind nach bestem Wissen und Gewissen wahr und richtig. Sämtliche Empfehlungen oder Vorschläge erfolgen ohne Garantie oder Gewährleistung, da sich die Nutzungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Aus den hier veröffentlichten Angaben darf keinesfalls darauf geschlossen werden, dass keine relevanten Patente vorliegen, noch darf daraus eine Erlaubnis, Empfehlung oder ein Anreiz abgeleitet werden, ohne vorherige Berechtigung durch den Patentinhaber eine Erfindung zu tätigen.

Seite 1 von 1 | Version: 002 | Erstellt 2021-11-18