

DIE ALTERNATIVE
ZUGABE ANSTELLE VON
BIO DINKEL- UND/ODER
WEIZENGLUTEN



Bio SMART® Spelt



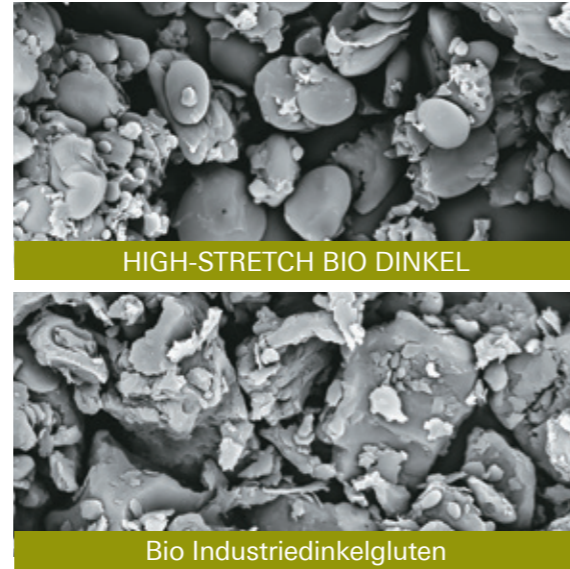
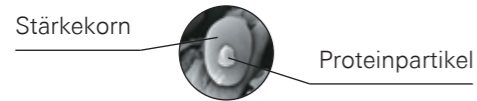
Art.Nr.: 970712 Holz / Europalette

Bio SMART Spelt, das Bio Ultra-Hochproteindinkelmehl, ist die optimale Alternative zum Austausch von Bio Dinkelgluten und Bio Weizengluten. Es ermöglicht die Herstellung von wolligen Teigen mit einer hohen Dehnbarkeit. Bio SMART Spelt wird in der Zutatenliste als Bio DINKELMEHL deklariert.

Bio SMART Spelt – 100% nativ und funktional

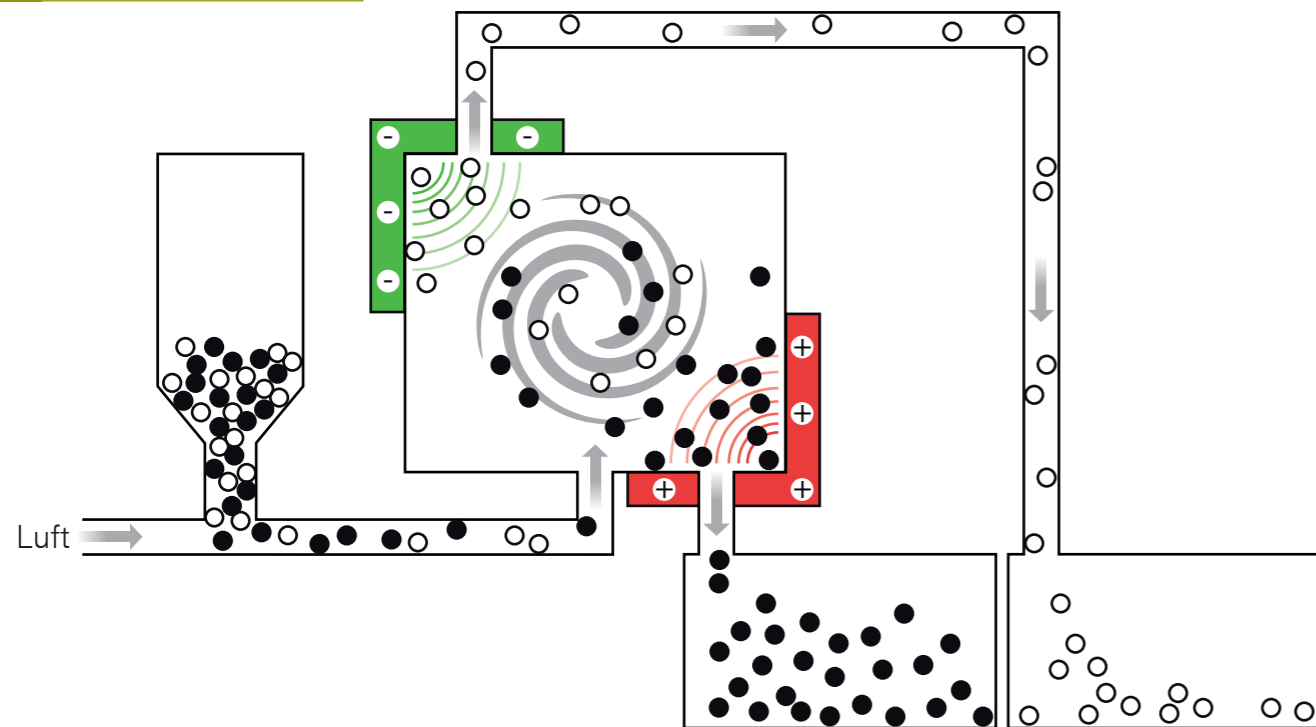
Die alternative Zugabe anstelle von Bio Dinkelkleber und/oder Bio Weizengluten

Bio SMART Spelt ist ein Bio Hochproteinmehl, welches durch eine rein physikalische Fraktionierung aus dem proteinreichen HIGH-STRETCH BIO DINKEL gewonnen wird. Im Gegenteil zum handelsüblichen Bio Dinkel- und Bio Weizengluten werden bei der Herstellung von Bio SMART Spelt kein Wasser (Auswaschen der Stärke) und auch keine hohen Temperaturen (Trocknung) benötigt. Aus diesem Grund bleibt die ursprüngliche, natürliche Kraft und Funktionalität des Weizenproteins voll erhalten. Dieser Unterschied ermöglicht viele technologische Vorteile.

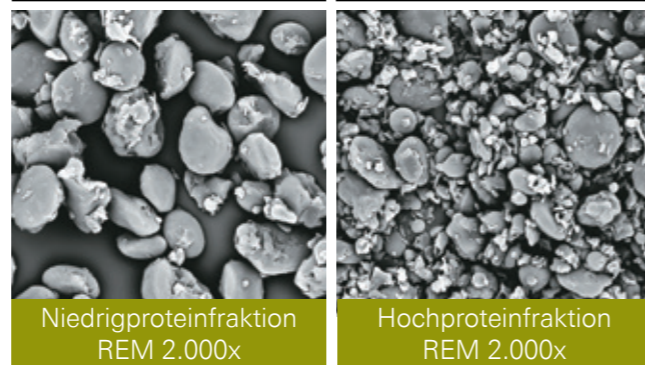


Rasterelektronenmikroskopie (REM):
2.000-fache Vergrößerung

Technologie

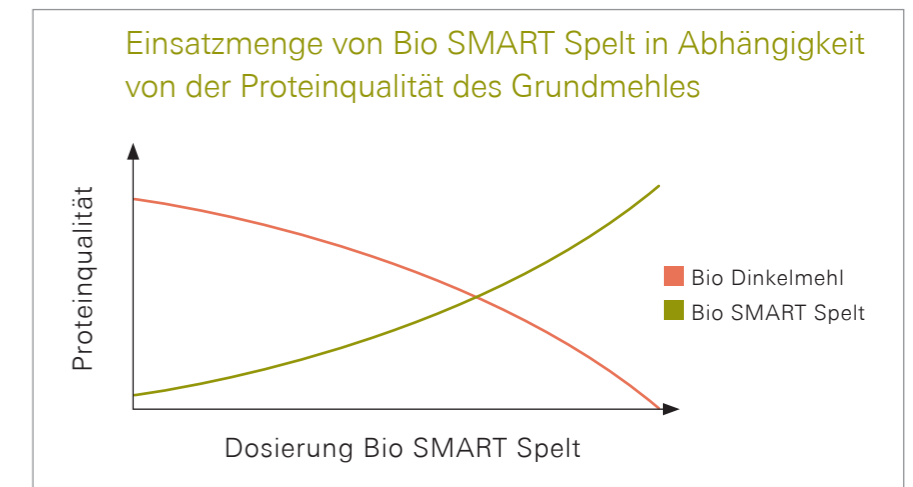


Spezielle proteinreiche Bio Dinkelsorten werden durch einen produktschonenden, mehrstufigen Zerkleinerungsprozess feinstvermahlen. In einem langgezogenen Fraktionierungskanal werden gezielt die hochaktiven, nativen Proteinpartikel separiert. Die positiv geladenen Proteinfractionen sind von besonderer Werthaltigkeit, weil sie sich durch eine besonders hohe Elastizität auszeichnen.



Gleichbleibende Mehlqualitäten in der Produktion

Sowohl die prozentualen Angaben der Proteinqualität als auch die messbaren Qualitäten fallen erntebedingt unterschiedlich aus. Diese Unterschiede führen erfahrungsgemäß bei jeder Ernte zu gravierenden Schwankungen, was sich in der Teigführung und in der Gebäckqualität negativ bemerkbar macht. Durch den Einsatz von Bio SMART Spelt werden diese erntebedingten Qualitätsschwankungen im Grundmehl ausgeglichen. Dadurch werden verbesserte Teigverarbeitungseigenschaften sichergestellt.



Verbesserte Klebereigenschaften

Da beim Bio SMART Spelt das Protein im Gegensatz zum ausgewaschenen Gluten nativ und unverquollen vorliegt, ermöglicht es eine schnellere Bildung des Klebnetzes, so dass der Teig an Stabilität und Dehnfähigkeit gewinnt. Bio SMART Spelt lässt sich deshalb im Austausch gegen Bio Dinkelgluten und Bio Weizengluten hervorragend zur Proteinanreicherung kleberschwacher Mehle einsetzen.



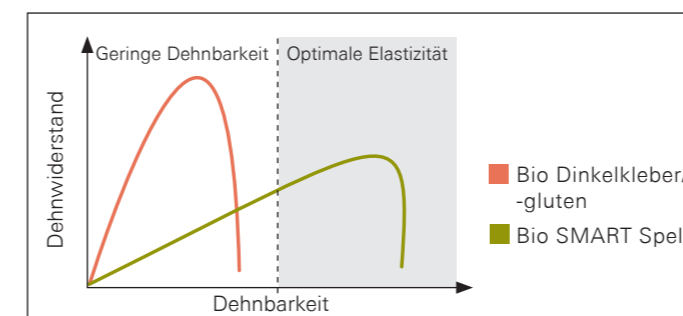
- Bio Dinkelgluten**
- Geringe Dehnbarkeit
 - Teilweise geschädigtes Weizenprotein



- Bio SMART Spelt**
- Wollige Teige mit hoher Dehnbarkeit
 - Natives, ungeschädigtes Weizenprotein in seiner ursprünglichen Kraft

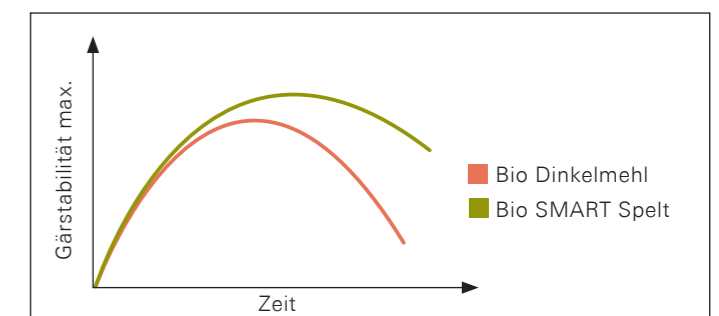
Erhöhte Viskoelastizität







Die besonderen viskoelastischen Eigenschaften von Bio SMART Spelt verbessern die Teigqualität, die Knet-Toleranz und die Verarbeitungseigenschaften.



Erhöhte End-Gärstabilität

Die Teige gewinnen an Gashaltevermögen und End-Gärstabilität. Daraus generiert sich ein höheres Gebäckvolumen.



| Anwendung: Bio SMART Spelt | Dosierungsempfehlung Bio SMART Spelt | Vergleich: ohne Bio SMART Spelt (links) und mit Bio SMART Spelt (rechts) |
|--|---|---|
| Bio Dinkelkleingebäcke jeglicher Art | 2 - 5% |  |
| Bio Vollkorngebäcke / Bio Mehrkorngebäcke | 5 - 10% |  |
| Bio Dinkelbrot | 3 - 6% |  |
| Bio Dinkelmischbrot | 3 - 6% |  |
| Bio Roggenbrot / Bio Roggenmischbrot | 4 - 8% |  |
| Bio Dinkel-Hefeteige | 3 - 6% |  |

GoodMills Innovation GmbH
 Customer Care Center

Trettaustraße 35
 21107 Hamburg, Germany
 T + 49 40 751 09 - 666
 F + 49 40 751 09 - 680

ccc@goodmillsinnovation.com
 www.goodmillsinnovation.com



DE-ÖKO-005
 EU-Landwirtschaft