

DIE ALTERNATIVE
ZUGABE ANSTELLE VON
BIO WEIZENGLUTEN



Bio SMART® Wheat



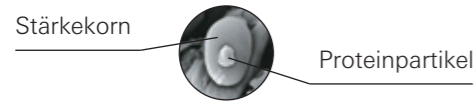
Art.Nr.: 970812 Holz / Europalette

Bio SMART Wheat, das Bio Ultra-Hochproteinweizenmehl, ist die optimale Alternative zum Austausch von Bio Weizenkleber/-gluten. Es ermöglicht die Herstellung von wolligen Teigen mit einer hohen Dehnbarkeit. Bio SMART Wheat wird in der Zutatenliste als Bio WEIZENMEHL deklariert.

Bio SMART Wheat – 100% nativ und funktional

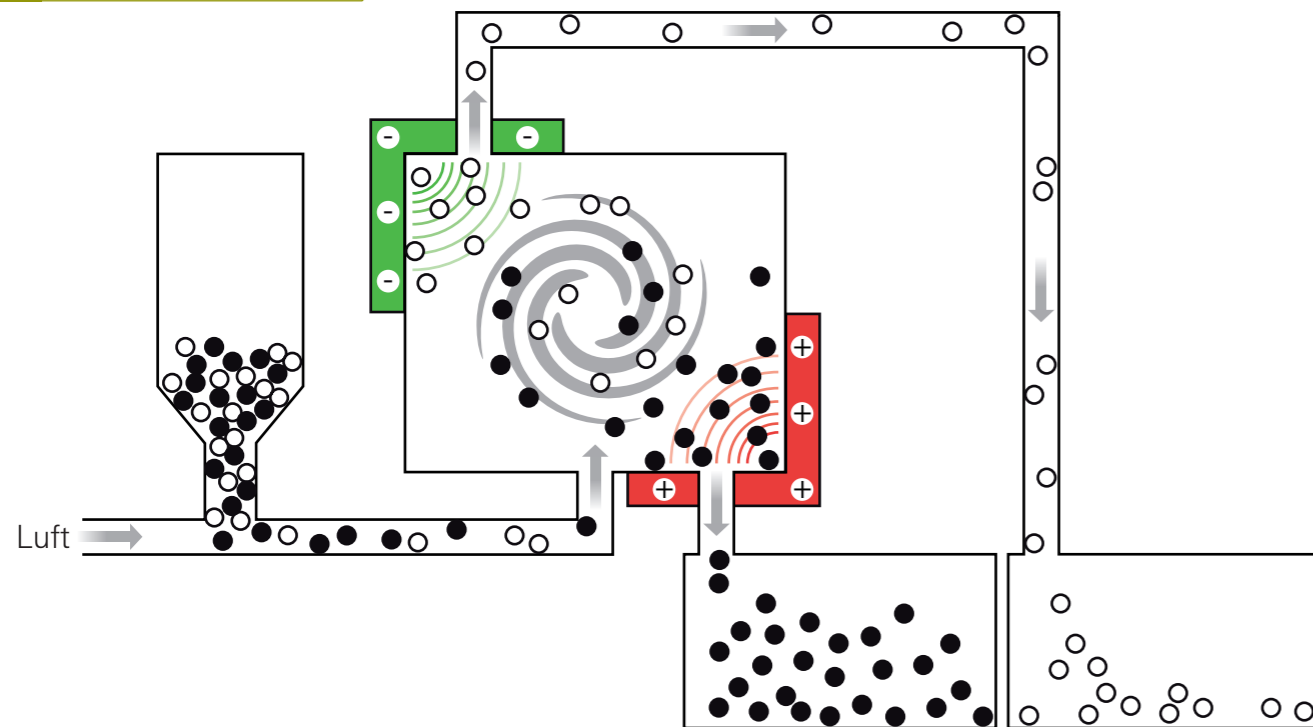
Die alternative Zugabe anstelle von Bio Weizenkleber/-gluten

Bio SMART Wheat ist ein Bio Hochproteinmehl, welches durch eine rein physikalische Fraktionierung aus dem proteinreichen HIGH-STRETCH BIO WEIZEN gewonnen wird. Im Gegenteil zum handelsüblichen Bio Weizenkleber/-gluten werden bei der Herstellung von Bio SMART Wheat 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.

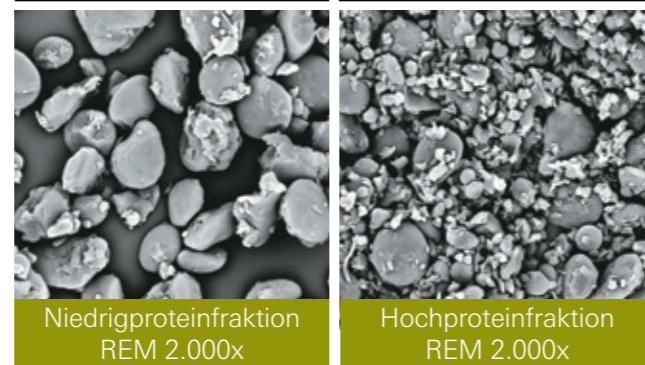


Rasterelektronenmikroskopie (REM):
2.000-fache Vergrößerung

Technologie

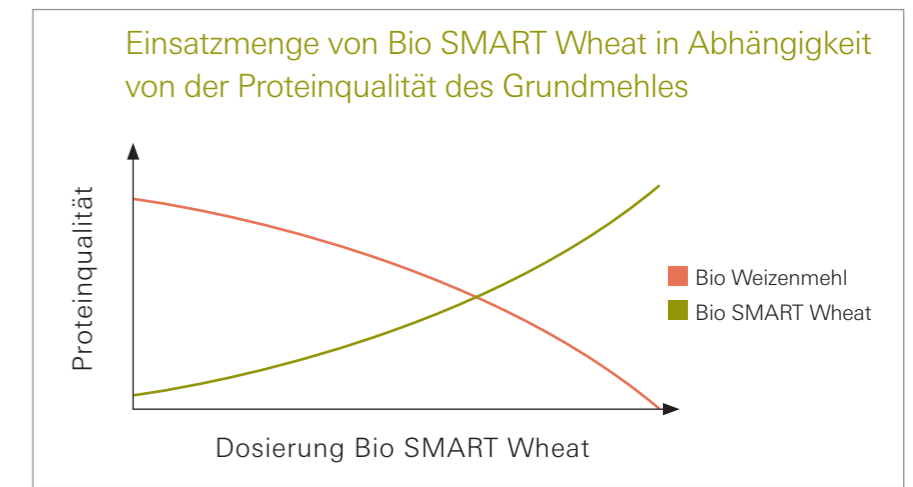


Spezielle proteinreiche Bio-Weizensorten werden durch einen produktschonenden, mehrstufigen Zerkleinerungsprozess feinstvermahlen. In einem langgezogenen Fraktionierungskanal werden gezielt die hochaktiven, nativen Proteinpartikel separiert. Die positiv geladenen Proteinfractionen sind von besonderer 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 Wheat werden diese erntebedingten Qualitätsschwankungen im Grundmehl ausgeglichen. Dadurch werden verbesserte Teigverarbeitungseigenschaften sichergestellt.



Verbesserte Klebereigenschaften

Da beim Bio SMART Wheat 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 Wheat lässt sich deshalb im Austausch gegen Bio Weizenkleber/-gluten hervorragend zur Proteinanreicherung kleberschwacher Mehle einsetzen.



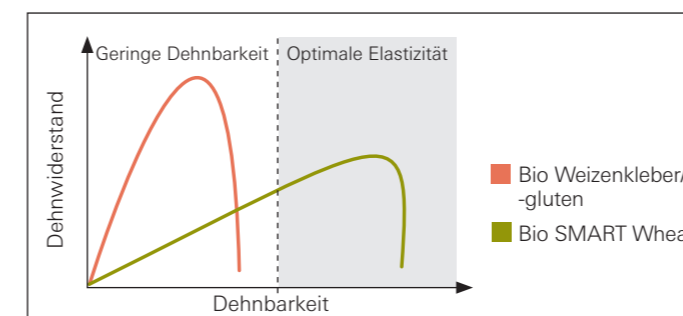
- Bio Weizenkleber**
- Geringe Dehnbarkeit
 - Teilweise geschädigtes Weizenprotein



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

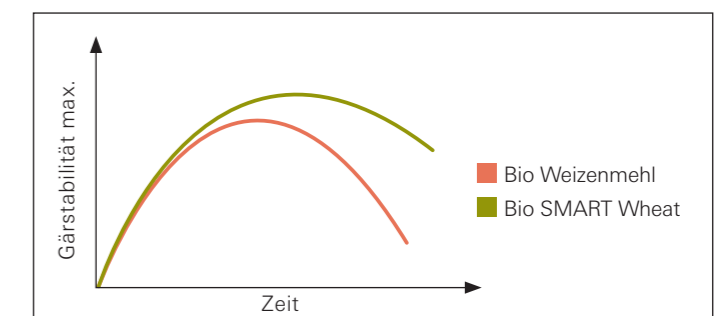
Erhöhte Viskoelastizität








Die besonderen viskoelastischen Eigenschaften von Bio SMART Wheat 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 Wheat	Dosierungsempfehlung Bio SMART Wheat	Vergleich: ohne Bio SMART Wheat (links) und mit Bio SMART Wheat (rechts)
Bio Weizenkleingebäcke / Bio Kleingebäcke jeglicher Art	3 - 6%	
Bio Vollkorngebäcke / Bio Mehrkorngebäcke	5 - 10%	
Bio Weizenbrot	3 - 6%	
Bio Weizenmischbrot	3 - 6%	
Bio Roggenbrot / Bio Roggenmischbrot	4 - 8%	
Bio Hefeteige	3 - 6%	
Bio Berliner	5 - 10%	

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