

UNIFERM

Ferment-Sauer 200

*Der flüssige Fermentsauer
für alle Brotsorten*



UNIFERM Ferment-Sauer 200



*Unsere Garantie für
Frische und Genuss!*

Flüssiger Ferment-Sauer für alle Brotsorten in direkter und kombinierter Führung



Anwendungstabelle

Mehlmischung (%)	Roggen Weizen	100 0	90 10	80 20	70 30	60 40	50 50	40 60	30 70	20 80	10 90
Roggenmehl	kg	10,00	9,00	8,00	7,00	6,00	5,00	4,00	3,00	2,00	1,00
Weizenmehl	kg	-	1,00	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00	8,00	9,00
UNIFERM Ferment-Sauer 200	kg	0,50	0,45	0,40	0,35	0,30	0,25	0,20	0,15	0,10	0,10
UNIFERM Back-Hefe	kg	0,20	0,21	0,22	0,23	0,24	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Salz	kg	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
Wasser, ca.	l	8,00	7,80	7,65	7,40	7,10	6,90	6,70	6,60	6,50	6,40
Teig	kg	18,90	18,66	18,47	18,18	17,84	17,80	17,35	17,20	17,05	16,95
Teigtemperatur	°C	29	29	29	28	27	27	27	26	26	26
Teigruhezeit	min	20	20	20	20	30	30	30	30	30	30

Die genaue Wasserzugabe richtet sich nach der Mehlmischung und der Art der Aufarbeitung. Je nach Teiggröße und Teigusbeute sind Hefemenge und Teigruhezeit entsprechend anzupassen. Je nach gewünschter Geschmacksintensität kann der Salzgehalt um 60 g je kg UNIFERM Ferment-Sauer 200 reduziert werden.

Die Vorteile für Ihre Produktion

- ✓ im handlichen 10 Liter (11 kg) Gebinde
- ✓ konzentrierte Anwendung mit nur 5 % auf Roggenmehl
- ✓ flüssige Konsistenz sichert eine sehr leichte Dosierung und garantiert kaum Rückstände in der Verpackung
- ✓ trockene, nicht klebende Teige
- ✓ gleichmäßige Teigentwicklung

Die Vorteile in Ihrer Gebäckqualität

- ✓ feine, gleichmäßige Porung
- ✓ weiche, elastische Krume
- ✓ kräftiger Brotgeschmack
- ✓ lange Frischhaltung



UNIFERM GmbH & Co. KG
 Postfach 16 61 · 59359 Werne
 Brede 4 · 59368 Werne
 Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-0
 Telefax: +49 (0) 23 89 79 78-280
 Backservice Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-444
 info@uniferm.de · www.uniferm.de

Kontakt UNIFERM Österreich:
 Kurt Triebnig · Verkaufsleiter Österreich
 Telefon: +43 (0) 66 48 86 13-680
 E-Mail: kurt.triebning@uniferm.de
 Backtechnischer Anwendungsberater Österreich:
 +43 (0) 699 19 46 36 70



Ihre Garantie für Frische und Genuss!