



Mit Zeit und
Sicherheit zu
mehr Geschmack



FermStar® Langzeit

Der Spezialist für optimal gereifte Teige

UNIFERM FermStar® Langzeit

Der Spezialist für optimal gereifte Teige



An der Qualität seiner Brötchen wird ein Bäcker gemessen und er sollte daher keine Kompromisse eingehen.

Insbesondere der Geschmack der Brötchen ist für viele Verbraucher das Kaufkriterium Nr. 1!

Mit duftenden, goldbraun gebackenen Brötchen frisch vom Bäcker verbinden viele Kunden einen gelungenen Start in den Tag. Dabei erwarten Ihre Kunden ihre Lieblingsbrötchen in gleichbleibend hoher Qualität: aromatisch mit malziger Note, zartsplittriger Kruste und saftiger Krume.

Mit aromabetonten langen Führungen kann der Bäcker den geschmacklichen Unterschied herausarbeiten, der ihn zum Premiumanbieter macht.

Um den anspruchsvollen Teigreifungsprozess sicher zu gestalten, wurde vom Fermentationsspezialist UNIFERM ein modernes Gärzeitsteuerungsbackmittel entwickelt.

VERARBEITUNGSHINWEISE

- **Optimal einsetzbar speziell für längere Führungen und alle Arten der Gärzeitsteuerung**
- **Auf gute Quell- und Ausknetung achten**

PRODUKTINFORMATION

Artikel-Nr.: 83721

Gebinde: 25 kg



Fermentation

**UNIFERM-Fermentation –
aus Tradition die beste Backhefe**



Die Expertise in der Fermentation reicht bei UNIFERM bis ins Jahr 1737 zurück. Schon damals wurde der Fermentationsprozess für das Brauen von Bier und die Herstellung von Brennereiprodukten genutzt. Seitdem wurde das Wissen um die Fermentation von UNIFERM kontinuierlich fortentwickelt und über Generationen verfeinert. Seit über hundert Jahren steht die Herstellung frischer Backhefe bei UNIFERM im Vordergrund.



Die UNIFERM Backhefe hat einen wesentlichen Einfluss auf die Teigfermentation, wobei neben der Lockerung auch die Aromabildung im Gebäck eine wichtige Rolle einnimmt.

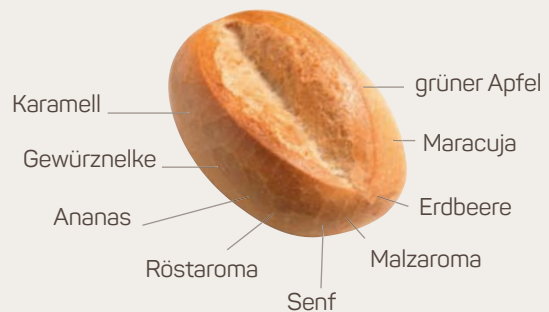


Abb. Beispiel für ein Aromaprofil

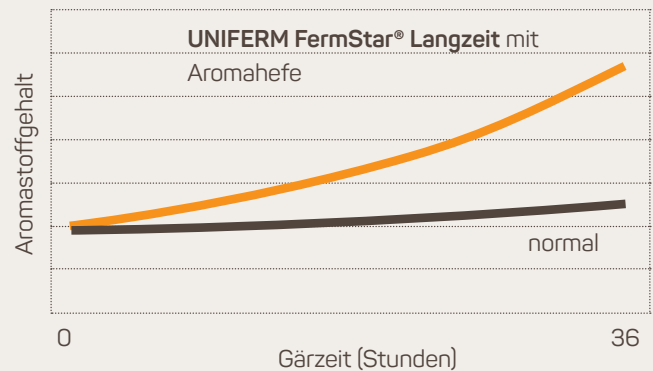
Bis zu 300 verschiedene Aromen können sich bei einer guten Fermentation in einem Brötchen entwickeln. Mit speziellen Enzymen und einem an den Ablauf der Fermentation angelehnten Wirkungsmechanismus fördert **UNIFERM FermStar® Langzeit** die aromabildende Funktion der Backhefe. So kann sich bei anspruchsvollen Langzeitführungen das volle Geschmackspotenzial im Gebäck entfalten.



Aromahefe

Die von UNIFERM eingesetzte Aromahefe unterstützt die Bildung von Geschmacksvorläufern während der langen Teigführung und bildet mit anderen Zutaten wie z. B. Malz ein ausgeprägtes Aromaprofil in den hergestellten Kleingebäcken.

Bildung von Aromastoffen im Kleingebäck



Lange Teigführung

Ein volles Aroma braucht Zeit. Bei einer langen Teigführung entfalten sich Aromen besser und auch die langsame Verquellung der Getreidemahlerzeugnisse bringt positive Effekte, wie mehr Bekömmlichkeit und Frischhaltung ins Brötchen. In der wichtigen Phase der Teiggärung entwickelt sich das Volumen und bilden sich unvergleichliche Aromakomponenten heraus.



UNIFERM FermStar® Langzeit sorgt besonders bei längeren Führungen für eine aromabetonte und sichere Teigentwicklung. Wenn der Teig ausreichend Zeit zum Reifen bekommt, kann der Bäcker mit dem Einsatz des neuen UNIFERM Gärzeitsteuerungsspezialisten das ganze Spektrum an Qualitätsvorteilen aus einem Brötchen herauskitzeln.



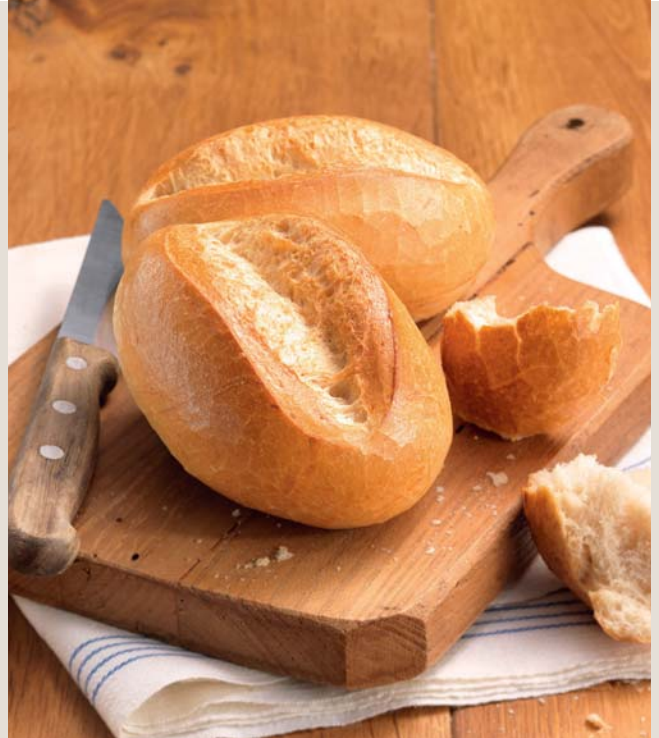
UNIFERM FermStar® Langzeit

Der Spezialist für optimal gereifte Teige

Um einen facettenreichen Geschmack entwickeln zu können, benötigt ein Brötchenteig Zeit und das perfekte Zusammenspiel von Temperatur, Rohstoffen und Fermentation.

Um das komplexe Zusammenwirken bestmöglich abzustimmen, unterstützt **UNIFERM FermStar® Langzeit** über eine gezielte Enzymatik und aromaaktivierende Malze den Teigreifungsprozess.

Anwendungsmenge:
2,5 bis 4,0 % auf Mehl



- Mit UNIFERM Aromahefe und ausgesuchten Malzen – für das natürliche Geschmacksplus im Gebäck
- Gärzeitsteuerungsspezialist für lange Führungen – für einen optimierten aromabetonten Fermentationsprozess
- Sichere Verarbeitungseigenschaften – plastische und dehbare Teige für überzeugende Gärstabilität
- Sichere Fermentation – dadurch charakteristische Krustenbräunung mit ansprechendem Glanz und ausgeprägte Krustenrösche



Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de