

## MERINA Raps

### Der wichtigste Begleiter Ihres Mehles für die Ernte 2023

Merina ist ein Mehlerbesserungsmittel dessen Wirkstoff **Rapslecithin** ist. Dieses Lecithin haben wir in gut rieselfähige Trägerstoffe eingebaut, **die leichte Verarbeitung in der Mischanlage, gute Mischbarkeit und lange Haltbarkeit gewährleisten. Merina ist deshalb ein Multitalent unter den Emulgatoren.**

Merina wirkt in **zwei Richtungen**: schwankende Kleber- und Proteinmengen ergeben unterschiedliche Qualitäten. Zum einen können z.B. durch langanhaltenden Regen oder Feuchtigkeit **feuchte, weiche Teige** entstehen. Mit **Merina werden diese stabilisiert, d.h. es entstehen trockene Teige.**

Bei zu warmen Temperaturen, wie in diesem Jahr vor der Ernte, entstehen aber straffe, trockene Teige. Diese Teige sind **unbehandelt bockig**, der Bäcker sagt dazu oft „die Brötchen kommen kleiner aus dem Ofen heraus als die Teiglinge hinein“. Hier **entspannt Merina die bockigen Teigstrukturen, es entstehen elastische und leicht zu verarbeitende Teiglinge.**

Besonders bei Brot und Kleingebäck verbessert Merina die maschinelle Verarbeitbarkeit, Fettverteilung, Kleberstruktur, Backvolumen, Mischbarkeit und Gärtoleranz. Zudem ist Merina universell einsetzbar für Gebäcke und Brote aller Art, Kekse, Waffeln, Fladen, Döner, Pizza, Blätterteig u.v.m.

Die Einsatzmenge von Merina beträgt zwischen **30 - 40 g / 100 kg Mehl**. Vorteile von Merina-behandeltem Mehl auf Teig und Gebäck im Überblick:

- **Verbesserung der Wasserbindung**
- **Erhöhung des Gebäckvolumens**
- **Verfeinerung der Porung im Gebäck**
- **Trocknung von zu feuchten Teigen**
- **macht den Teig plastischer und geschmeidiger (wollig) bei bockigen Teigen**
- **Erhaltung eines knackigen Ausbunds und einer schönen Kruste**
- **verbessert die maschinelle Verarbeitung**
- **homogene Teigmassen**
- **kein Nachsteifen der Masse**
- **gleichmäßige Waffelstruktur**
- **homogene Blatthärte**
- **vermindert Waffelbruch**
- **universell einsetzbar zur Herstellung von Gebäck, Fladen, Döner, Blätterteig ...**

Für weitere Fragen und Infos zu unseren Produkten stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!