

Merina - Vielseitiger Mehlerbesserer mit Rapslecithin

Merina ist ein moderner Mehlerbesserer, der auf Rapslecithin basiert. Dank eines leicht rieselfähigen Trägerstoffs (Weizenmehl) lässt sich Merina problemlos dosieren, einfach einmischen und bleibt lange stabil und wirksam. Damit ist Merina ein besonders flexibler und zuverlässiger Emulgator, der für verschiedenste Anwendungen geeignet ist.

Wirkung und Vorteile

Merina gleicht natürliche Qualitätsschwankungen im Weizen ideal aus, indem es auf zwei Arten wirkt:

Ausgangslage	Merina-Effekt
Feuchte, weiche Teige	Stabilisierung zu trockenen, maschinenfreundlichen Teigen
Straffe, bockige Teige	Auflockerung zu elastischen, geschmeidigen Teigen

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- Verbesserte Wasseraufnahme und Wasserbindung
- Optimierte Kleberstruktur
- Plastische, geschmeidige („wollige“) Teige
- Höhere Gärtoleranz und besseres Gashaltevermögen
- Größeres Gebäckvolumen und feinere Porung
- Gleichmäßige Waffelstruktur, geringere Bruchrate
- Bessere Frischhaltung und zarte Krume
- Schöner Ausbund und knusprige Kruste
- Optimale maschinelle Verarbeitung und Mischbarkeit
- Homogene Teigmassen ohne Nachsteifen
- Wirkt synergetisch mit weiteren Emulgatoren

Anwendungsgebiete

- Brot und Kleingebäck
- Brötchen, Semmeln, Baguette
- Feine Backwaren und Teigwaren
- Kekse, Waffeln, Fladen, Pizza, Döner
- Blätterteig und andere Spezialteige

Dosierungsempfehlung

Anwendung	Empfohlene Menge
Standard	30 - 40 g pro 100 kg Mehl
Mit Ascorbinsäure (1 - 2 g)	ca. 45 g pro 100 kg Mehl

Hinweis: Die optimale Dosierung richtet sich nach der jeweiligen Mehlqualität – am besten im Backversuch bestimmen.

Tipp: Viele Betriebe nutzen eine Vormischung (z. B. mit Dunst) zur exakten Zugabe.

Fazit

Mit Merina gelingen stets hochwertige Teige und Backwaren - unabhängig von natürlichen Schwankungen in der Weizenqualität. Merina verbessert Verarbeitung, Volumen, Struktur und Geschmack - und bietet so die ideale Ergänzung für Ihr Mehl.

Für Rückfragen und weitere Infos sprechen Sie uns jederzeit an!