

Amylase - Effizientes Enzym für Gärung, Volumen und Frischhaltung

Eigenschaften und Wirkungsweise

Amylase B 98 ist ein leistungsstarkes Enzympräparat zur Optimierung der Mehlbehandlung und Teigbereitung. Die enthaltene Alpha-Amylase baut Stärke in vergärbare Zucker ab, was für den Gärprozess unerlässlich ist und entscheidend zu Ofentrieb, lockerer Porung und verbessertem Volumen beiträgt.

Vorteile von Amylase B 98

- Garantiert eine aktive Hefegärung und verbesserten Ofentrieb
- Sorgt für gleichmäßige Porung, größeres Volumen und eine attraktive Krumenstruktur
- Unterstützt eine gleichmäßige Krustenfärbung
- Verbessert die Frischhaltung von Brot und Kleingebäck
- Geeignet für Roggen- und Weizenmehle
- Standardisierte Enzymaktivität für konstante Ergebnisse
- Einfach zu dosieren und gut rieselfähig

Anwendung in Roggenmehlen

Roggenmehle aus trockenen Erntejahren neigen zu geringer Gärfreudigkeit und trockener Krume. Der Einsatz von Amylase B 98 hilft, die Verkleisterung zu mindern, wodurch der Teig lebendiger wird und die Krume an Saftigkeit gewinnt.

Empfohlene Dosierung (pro 100 kg Mehl)	bei Amyloeinheiten
10 g	500 - 600
15 - 20 g	600 - 800
20 - 25 g	800 - 1000
30 - 35 g	1000 - 1400
35 - 40 g	über 1300

Anwendung in Weizenmehlen

Bei Weizenmehlen bewirkt Amylase B 98 eine effektive Zuckerentwicklung und gleichmäßige Gärung. Das Resultat sind ein verbesserter Ofentrieb, eine aromatische Kruste, eine weiche Krume und eine verlängerte Frischhaltung.

Empfohlene Dosierung (pro 100 kg Mehl)	Fallzahlen (sec)	Amyloeinheiten
10 g	200 - 250	300 - 400
15 g	250 - 300	400 - 600
20 g	über 300	600 - 800
30 g	-	800 - 1000
40 - 50 g	-	über 1000 - 1800

Behandlungsversuch mit Amylase und Malzmehl, Basis: Weizenmehl Type W 550

Dosierung in g pro 100 kg	Amylogramm						(Fallzahl)		
	Verkleisterungsmax. AE			Verkleisterungstemp. °C			sec.		
Unbehandelt	1	2	Ø	1	2	Ø	1	2	Ø
+ 15 g Malzmehl	1000	1040	1020	87	89	88	406	414	410
+ 40 g Malzmehl	630	650	640	83	84	84	346	365	356
+ 60 g Malzmehl	460	460	460	78	80	79	313	333	323
+ 15 g Amylase B 98	760	820	790	87	88	88	409	403	406
+ 20 g Amylase B 98	770	780	775	87	87	87	395	403	399
+ 30 g Amylase B 98	560	640	600	86	86	86	387	394	391

Fazit

Amylase ist die perfekte Ergänzung für Mühlen, Bäckereien und Backbetriebe, die konstante Qualität, optimales Volumen und eine verbesserte Frischhaltung wünschen. Dank der standardisierten Aktivität ist sie leicht einsetzbar und vielseitig kombinierbar - für beste Backergebnisse bei Roggen und Weizen.

Bei Fragen und weiteren Infos sprechen Sie uns jederzeit gerne an!