

*Geschmack in
bester Tradition*

PRODUKT

Konzentrierte
Anwendung

UNIFERM

UNIFERM Ferment-Sauer 200

Fermentiertes Sauerteigprodukt zur Versäuerung
von Roggenmehlhaltigen Teigen und zur
geschmacklichen Abrundung von Weizenteigen

UNIFERM Ferment-Sauer 200

Fermentiertes Sauerteigprodukt zur Versäuerung von Roggenmehlhaltigen Teigen und zur geschmacklichen Abrundung von Weizenteigen

Haupt Einsatzbereich: Roggenbetonte Backwaren
Zugabe-Empfehlung: 5 % (in Liter) auf Roggenmahlerzeugnisse für die Versäuerung 0,5 bis 1 % auf Gesamtmehl zur Geschmacksabrundung



- **Sauerteig-Produkt** – mit Nennung „Sauerteig“ in der Zutatenliste
- **Einfache Handhabung** – durch konzentrierte Anwendung mit nur 5 % auf Roggenmehl
- **Leichte Dosierung** – durch flüssige Angebotsform
- **Direkt einsetzbar** – Zeitersparnis, da keine zusätzliche Sauerteigführung erforderlich
- **Höchste Sicherheit** – für eine sichere und gleichbleibende Qualität
- **Beste Backwarenqualität** – vielfältig anwendbar, vom Weizenmischbrot bis Schrotbrot
- **Hohe Gärstabilität und ansprechendes Gebäckvolumen** – durch gute Verquellung
- **Lange Frischhaltung** – durch hohe Wasserbindung
- **Sauerteigtypischer Geruch und Geschmack** – durch mehrfach geführte Fermentation

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	l	0,50	0,45	0,40	0,35	0,30	0,25	0,20	0,15	0,10	0,10
	kg	0,55	0,50	0,44	0,39	0,33	0,28	0,22	0,17	0,11	0,11
UNIFERM Back-Hefe	kg	0,20	0,21	0,22	0,23	0,24	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
UNIFERM MegaStabil	kg	0,25	0,20	0,20	0,20	0,20	0,15	0,15	0,15	0,15	0,10
Speisesalz	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
GESAMTGEWICHT	kg	19,20	18,91	18,76	18,42	18,07	17,78	17,52	17,37	17,21	17,06
Teigtemperatur, ca	°C	29	29	29	28	27	27	27	26	26	26
Teigruhe, ca.	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 Teigaufbeute sind Hefemenge und Teigruhezeit entsprechend anzupassen.

UNIFERM Ferment-Sauer 200 enthält ca. 65 g Salz je Liter. Dieser Salzgehalt muss je Zugabemenge vom Betriebsrezept abgezogen werden. In allen UNIFERM-Rezepten ist dies bereits berücksichtigt.

Die natürliche Geschmacksabrundung durch ein breites Aromaspektrum

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

