Reinzucht Sauerteig (BRS)

Zacząłek kwasowy to witalny starter do zakwasu żytniego. Może być wykorzystywany jako świeży wsad do kwasu zakładowego, niezależnie od typu wyrabiania ciasta. Regularny, całotygodniowy, świeży wsad z wyhodowanego zakwasu firmy Böcker daje Państwu gwarancję przy wszystkich typach zakwasów.

Zalety:

polecany do wszystkich metod i urządzeń prowadzenia kwasów
dobry przy wszystkich powszechnie używanych temperaturach
wysoka, niezawodna aktywność
odporny na przerastanie
gwarantuje charakterystyczny zakwasowy smak chleba dzięki zawartości żywych kultur bakterii Lactobacillus sanfranciscensis
stale kontrolowana jakość produktu

Sposób działania:

Poprzez świeży wsad dostarczane są bakterie kwasu mlekowego rodzaju Lactobacillus sanfranciscensis do kwasu zakładowego. Ich aktywny stan gwarantuje szybkie rozmnażanie poprzez kontrolowany przebieg procesu zakwaszania kwasu.

Utworzone produkty końcowe przemiany materii (kwas mlekowy, kwas octowy, etanol, CO_2) i produkty zakwasu jak: peptydy, aminokwasy i cukier są bardzo ważne dla późniejszego tworzenia się smaku i aromatu w procesie pieczenia. Lactobacillus sanfranciscensis rozwija przy powszechnie stosowanych temperaturach wysoką aktywność zaraz na starcie i wnosi lepszy smak i aromat pieczywa.