

# KVASOVÉ TECHNOLOGIE



sourdough

Melvia<sup>↑</sup>

# Nejlepší možná kvalita v oblasti stabilních kvasů.

Kvasové technologie a zařízení firmy DIOSNA (dříve IsernHäger) jsou vyvinuty technologickými odborníky. Zaručují perfektní funkčnost, spolehlivost, bezpečnost a hygienu provozu. MELVIA je oficiálním obchodním zástupcem společnosti DIOSNA v České republice. Zajišťujeme také projektové práce, instalaci a autorizovaný servis zařízení.

**V naší nabídce naleznete výrobníky kvasů, omládků, aroma fermentory a startovací kultury DIOStart.**

**Žitné kvasy** mají v pekařství dlouhou tradici. Žitná mouka v chlebech zajišťuje šťavnatou a pevnou střídu, typickou chlebovou chuť a aroma. Těchto vlastností je dosaženo použitím kvasu. K přípravě mohou být využity různé způsoby vedení. Cílem vyvádění kvasů je dosažení perfektní chuti chleba. Z naší nabídky si můžete vybrat zařízení a způsob vedení kvasu, který nejlépe odpovídá nárokům vašeho výrobního procesu.

Systémy DIOSNA zabezpečují spolehlivé několikastupňové vyvádění aktivních žitných kvasů. Pomocí systému fermentorů lze vyvádět kvasy různými metodami, včetně obnovitelných kvasů opakovaním konečného stupně. Systém DIOSNA zajistí vždy dostatek vyvrátého kvasu s přesně danými parametry pro využití ve vaší výrobě.

**Další výjimečnou vlastností je možnost zkvasit až 50 % chleba místo žitné mouky do kvasu a též neobyčejně dlouhá doba zpracovatelnosti kvasu, která je po vyvrání až 144 hodin. Chléb v kvasu nejen uspoří suroviny, ale dodává aroma a čerstvost nově vyrobeným chlebům.**

**Pšeničné kvasy** jsou jedním z nejúčinnějších způsobů, jak produkovat vysoce kvalitní pšeničné pečivo. Pšeničný kvas si našel u pekařů oblibu nejen pro snadnost použití, ale mnohem více pro vynikající výsledky. S kvasem DIOStart dostane vaše pečivo výjimečnou chuť, příjemnou vůni a skvělou elasticitu střídy.

## VÝROBNÍ ZAŘÍZENÍ



K dispozici máme samostatné stroje pro 100-1000 kg/dávku i automatické systémy.



Garantujeme kvalitu a nabízíme  
možnost testování kvasových  
technologií přímo na vaší pekárně.

## VÝHODY VYUŽITÍ ŽITNÝCH A PŠENIČNÝCH KVASŮ DIOSNA

- Prodloužení čerstvosti
- Doba zpracování kvasu 144 hodin bez nutnosti chlazení
- Aromatická zaoblená chuť
- Kopíruje chuť tzv. třístupňového vedení
- Fungicidní ochrana
- Jednoduchá výroba
- Možnost zpracování technologického pečiva
- Snadné a různorodé použití
- Startovací kultury DIOStart v certifikované bio kvalitě
- Možnost kontroly vzorků kvasu v certifikované laboratoři
- Technologická podpora

## PŘÍKLADY POUŽITÍ KVASŮ



VÍCE INFO:



*Melvia* ↗

TOPOLOVÁ 988  
289 24 MILOVICE

+420 778 014 774  
MELVIA@MELVIA.CZ

FACEBOOK.COM/MELVIATRADE  
INSTAGRAM.COM/MELVIA.CZ

WWW.MELVIA.CZ