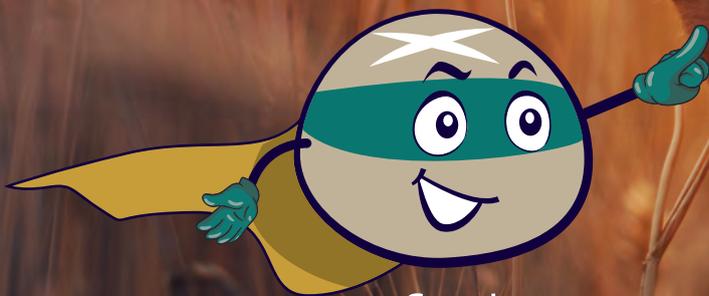


Abschließende Champion's News zur Ernte 2020



funktioniert –
natürlich!

Ertragsinformationen zu Weizen / Roggen

- die extreme und lange Trockenheit des vergangenen Jahres zeigt auch in diesem Jahr ihre Spuren
- Erntezeitraum ähnlich wie im Jahr 2019
- knapp durchschnittliche Getreideernte, die etwa auf dem Niveau von 2019 liegt. 44,6 Mio. t (VJ: 46,5 Mio. t), davon 22,5 Mio. t Winterweizen und 3,6 Mio. t Roggen

Standorte unserer Mühlen



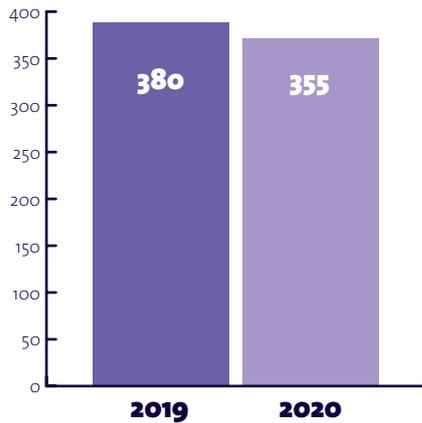
Auswirkungen auf die Mehlqualität 2020

- die Qualität des geernteten Weizens und Roggens entspricht der des letzten Jahres
- Fallzahlen liegen im Durchschnitt bei 355 Sek. bei Weizen und 245 Sek. bei Roggen
- gute Kleberqualitäten
- gute, normale Triebkraft
- gute, normale Bräunung

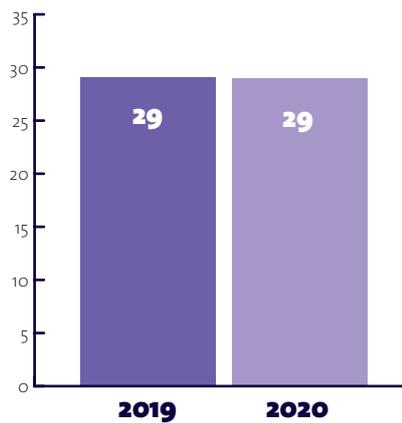


Analysewerte Weizenmehlqualität

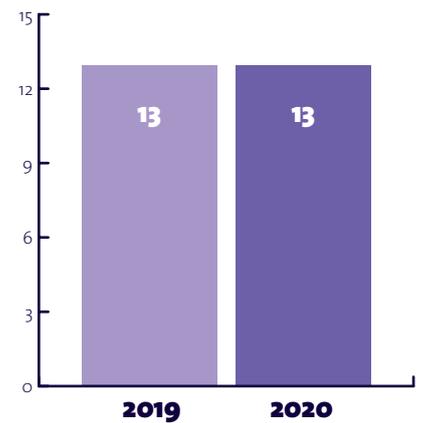
Fallzahl [s]



Feuchtklebergehalt [%]

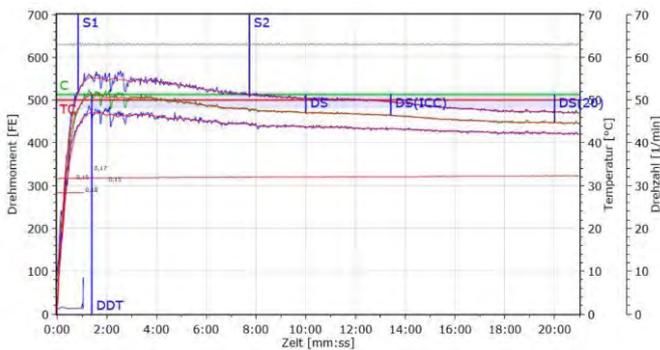


Proteingehalt [%]

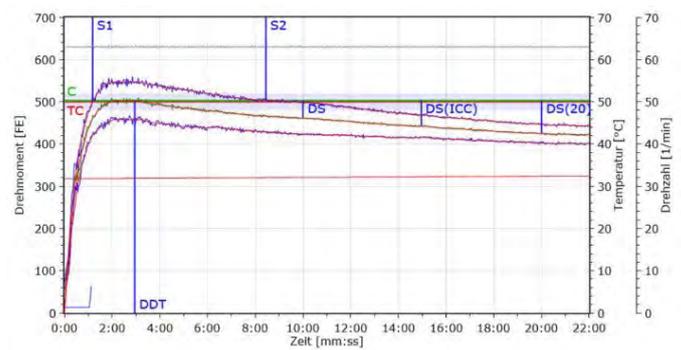


Rheologische Untersuchung Farinograph

2019



2020



Punkt	Beschreibung	Wert 2019	Wert 2020
DDT	Teig-entwicklungszeit	1:24	2:57
TA	Wasseraufnahme	58,4	58,8
S2-S1	Stabilität	6,53	7,16

Die Ergebnisse der rheologischen Untersuchungen zeigen, dass die Unterschiede zur Ernte 2019 gering sind. Die Fallzahlen sind etwas niedriger als im letzten Jahr und nähern sich dem normalen Bereich. Die Klebergehalte sind auf gleichem Niveau. Die Messwerte weisen auf ähnliche Mehlqualitäten hin. Die Teigentwicklungszeit unterscheidet sich leicht, aber die maßgebliche Stabilität ist in etwa gleich. Daraus schließen wir, dass eine große Anpassung der Knetzeiten nicht nötig sein wird. Wir empfehlen daher, den Knetprozess zu beobachten und eine Kleberprobe zu machen. Auch die Wasseraufnahme (TA) bleibt erst einmal unverändert.



Verarbeitungstipps für Weizenmehle

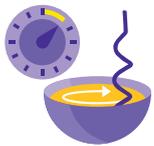
Aufgrund der kaum veränderten Enzymaktivitäten können die Führungsparameter beibehalten werden, damit sich optimale Teige und Gebäckqualitäten erzielen lassen. Achten Sie wie üblich auf Knetzeiten und Teigttemperaturen.



Teigausbeute liegt auf Vorjahresniveau, beobachten ggf. anpassen



Gare beibehalten



Mischphase und Knetphase beibehalten, ggf. anpassen



Zugabe von Fett ist zu empfehlen



Teigttemperaturen beibehalten



An- und Ausbacktemperatur beibehalten

Unsere Brötchenbackmittel aus der Brötchen Champion GOLD - und SILBER - Range

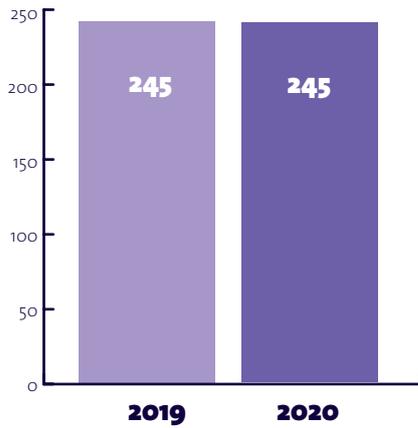


Wir empfehlen unsere Brötchenbackmittel aus der Brötchen Champion GOLD - und SILBER - Range in gewohnt guter Qualität – perfekt abgestimmt auf die neuen Erntebedingungen.

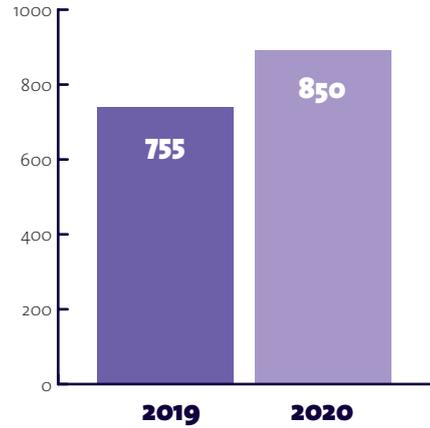
Unser Tipp: Durch den Einsatz von **Jung KUCHEN SUPER** zusätzlich zu unseren Brötchenbackmitteln wird eine bessere Elastizität und Krustenbildung erreicht.

Analysewerte Roggenmehlqualität

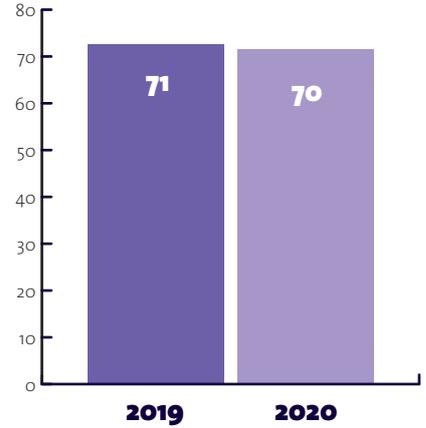
Fallzahl [s]



Amylogrammeinheiten [AE]



Verkleisterungstemperatur [°C]



Verarbeitungstipps für Roggenmehle

Ähnlich dem Vorjahr ist die Enzymatik bei Roggen weiterhin auf niedrigem Niveau. Deshalb sollten die folgenden Parameter beibehalten werden.



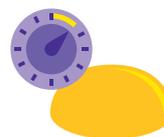
Teigversäuerung beibehalten



Teigtemperaturen beibehalten, ggf. anpassen



Teigausbeute beibehalten



Teigruhezeiten unverändert



Zugabe von Restbrot, eingeweicht (max. 5 %)

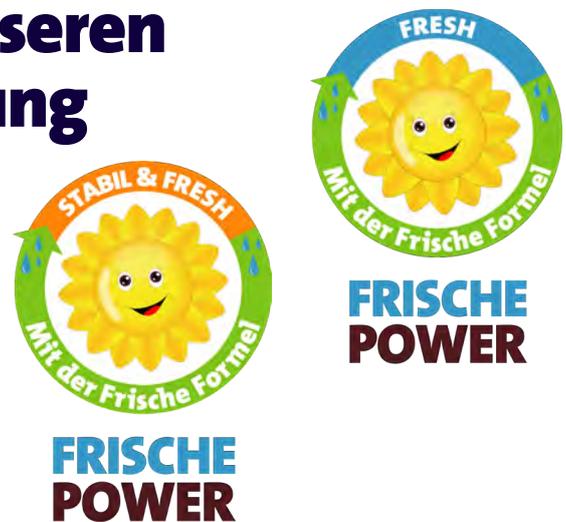
Wir empfehlen folgende Sauerteige und Teigsäuerungsmittel

Jung Roggen-Sauerteig	Jung Sauer flüssig 200
Jung Weizensauerteig	Jung MS-Sauer
Jung Vollkorn-Sauerteig	Jung Sauer-Optimal

Unsere Empfehlung zur **besseren Frischhaltung / Stabilisierung**

Für alle Weizen- und Weizenmisch- sowie alle Roggen- und Roggenmischbrote.

Jung Maximo Fresh 0,5 - 1 %
Jung Maximo Stabil & Fresh 0,5 - 1 %
Jung MultiStabil plus 1 - 2 %
Jung Frischhalter Spezial 1 - 2 %

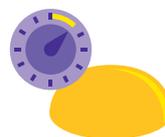


Verarbeitungstipps für Dinkelmehle

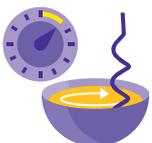
Laut den Mühlenberichten zeigen Dinkelmehle ähnlich wie im Vorjahr vergleichbar hohe Wasseraufnahmen bei zugleich stabilen Teigeigenschaften mit elastischem, sehr gut dehnbarem Kleber.



Teigausbeute beibehalten



Ausreichende Teigruhezeiten einhalten



Längere Mischphase und weniger intensive Knetphase im Vergleich zu Weizenteigen



Optimale Teigtemperaturen bei 23 - 25 °C