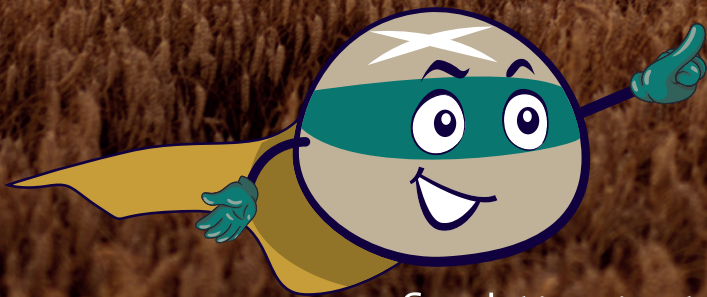


Abschließende Champion's News zur Ernte 2019



funktioniert –
natürlich!



Zeelandia

Ertragsinformationen zu Weizen / Roggen

- spätere Ernte als im Jahr 2018
- Getreideertrag wird das Niveau von 2018 übertreffen: der Deutsche Bauernverband (DBV) schätzt die Ernte auf rund 46,5 Mio. t (Vj: 37,9 Mio t); davon 23,6 Mio. t Winterweizen und 3,4 Mio t. Roggen
- keine Gluthitze wie im Vorjahr, aber die anhaltenden Folgen des Dürrejahres 2018 sind noch nicht überwunden: das zeigt sich in vergleichbar geringen Enzymaktivitäten
- **bei den Analysewerten nur geringe Unterschiede im Vergleich zum Vorjahr**

Standorte unserer Mühlen



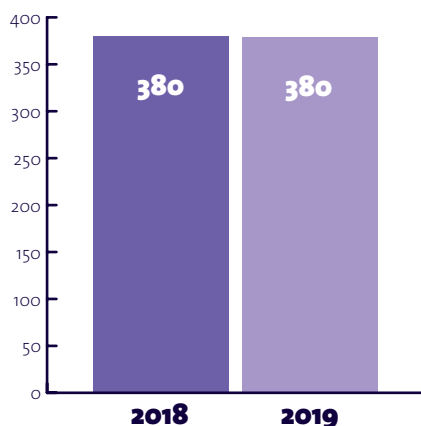
Auswirkungen auf die Mehlqualität 2019

- die Qualität des geernteten Weizens und Roggens entspricht weitestgehend der des letzten Jahres
- Fallzahlen bei Roggen leicht erhöht
- guter, schwach dehnbarer Kleber
- geringere Triebkraft (Roggen)
- Neigung zum Trockenbacken
- geringere Bräunung

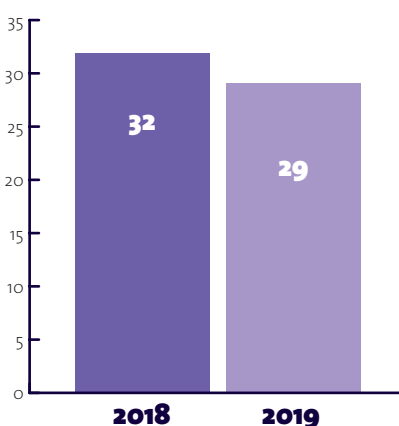


Analysewerte Weizenmehlqualität

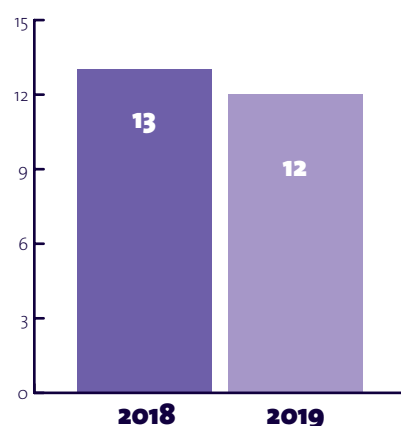
Fallzahl [s]



Feuchtklebergehalt [%]



Proteingehalt [%]



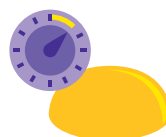
Verarbeitungstipps für Weizenmehle

Einen repräsentativen Querschnitt unserer Sortimente - bestehend aus **Jung cool-time Gold**, **Jung Enzymalt Fresh Gold**, **Jung Power Backmalz**, **Jung Arctica Backmalz** und **Jung Brötchen Relax** - haben wir besonders intensiv getestet und alle zeigten eine top Performance. Zum Testsieger gekürt haben wir **Jung Power Backmalz**. Daraus lässt sich abschließend zur Ernte 2019 ableiten, dass unsere getesteten Produkte aus dem Brötchen Champion's Sortiment perfekt zur neuen Ernte passen.

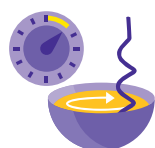
Aufgrund der kaum veränderten Enzymaktivitäten können die Führungsparameter beibehalten werden, damit sich optimale Teige und Gebäckqualitäten erzielen lassen. Achten Sie wie üblich auf Knetzeiten und Teigtemperaturen.



Teigausbeute liegt auf Vorjahresniveau



Teigruhezeiten unverändert



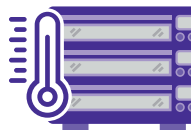
Mischphase und Knetphase beibehalten



Einsatz von Vorteigen (ca. 10 bis 20 % der Gesamtmehlmenge); Zugabe von Fett ist zu empfehlen



Teigtemperaturen prüfen



Backtemperatur beibehalten

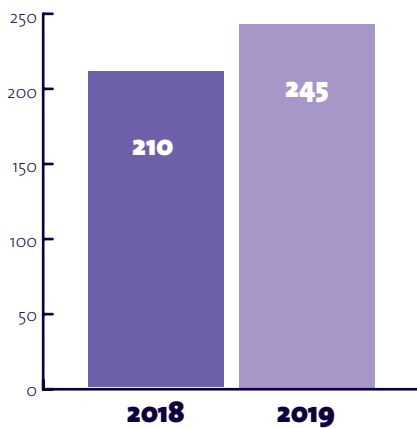
Wir empfehlen folgende Brötchenbackmittel

Brötchen Champion GOLD	Brötchen Champion SILBER	Brötchen Champion RELAX
Jung cool-time Gold	Jung Power Backmalz	Jung Brötchen RELAX
Jung Enzymalt Fresh Gold	Jung Arctica Backmalz	Jung Brezel RELAX
Jung CombiMalz Gold	Jung Gamma 3000 Backmalz	
Jung PremiumMalz Frost Gold	Jung Pur Backmalz 	

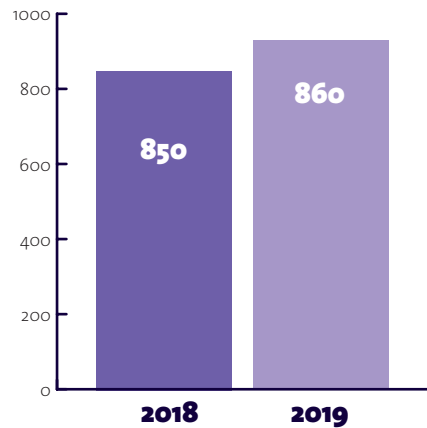
Unser Tipp: Durch den Einsatz von **Jung KUCHEN SUPER** und **Jung Malzgeschmack** zusätzlich zu unseren Brötchenbackmitteln wird eine bessere Elastizität und Krustenbildung erreicht.

Analysewerte Roggenmehlqualität

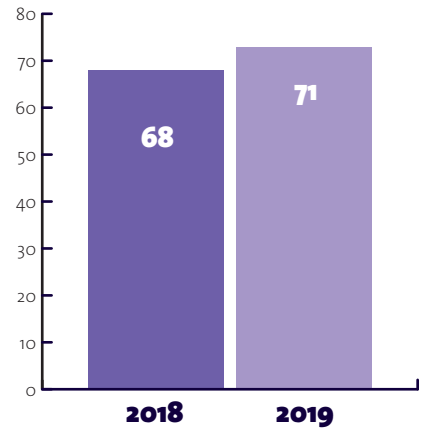
Fallzahl [s]



Amylogrammeinheiten [AE]



Verkleisterungstemperatur [°C]



Verarbeitungstipps für Roggenmehle

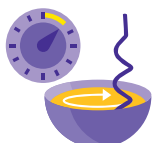
Aufgrund der ähnlich geringeren Enzymaktivität im Vergleich zum Vorjahr sind die Parameter leicht zu modifizieren.



Teigversäuerung in der Übergangsphase anpassen



Teigausbeute liegt auf Vorjahresniveau



Auf ausreichende Quellknetung achten



Backmittel für die Frischhaltung einsetzen



Teigtemperaturen prüfen



Teigruhezeiten verlängern



Backtemperatur beibehalten

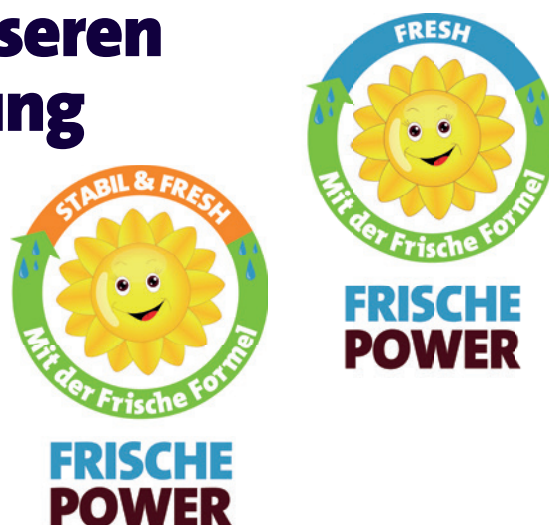
Wir empfehlen folgende Sauerteige und Teigsäuerungsmittel

Jung Vollkorn-Sauerteig	Jung MS-Sauer
Jung Roggen-Sauerteig	Jung Sauer-Optimal
Jung Sauerteig 100	Jung Sauer flüssig 200

Unsere Empfehlung zur **besseren Frischhaltung / Stabilisierung**

Für alle Weizen-, Roggen- und Roggenmischbrote.

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



Verarbeitungstipps für Dinkelmehle

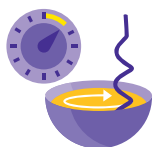
Laut den Mühlenberichten zeigen Dinkelmehle ähnlich wie im Vorjahr vergleichbar hohe Wasseraufnahmen bei zugleich stabilen Teigeigenschaften mit elastischem, sehr gut dehnbarem Kleber.



Teigausbeute beibehalten



Ausreichende Teigruhezeiten einhalten



Längere Mischphase und weniger intensive Knetphase im Vergleich zu Weizenteigen



Optimale Teigtemperaturen bei 25 - 27 °C (etwas höher als im Vorjahr)



Einsatz von Vorteigen ist zu empfehlen