Richemont

# Weizenqualität 2023

Sébastien Knecht
Richemont

# Inhalt:

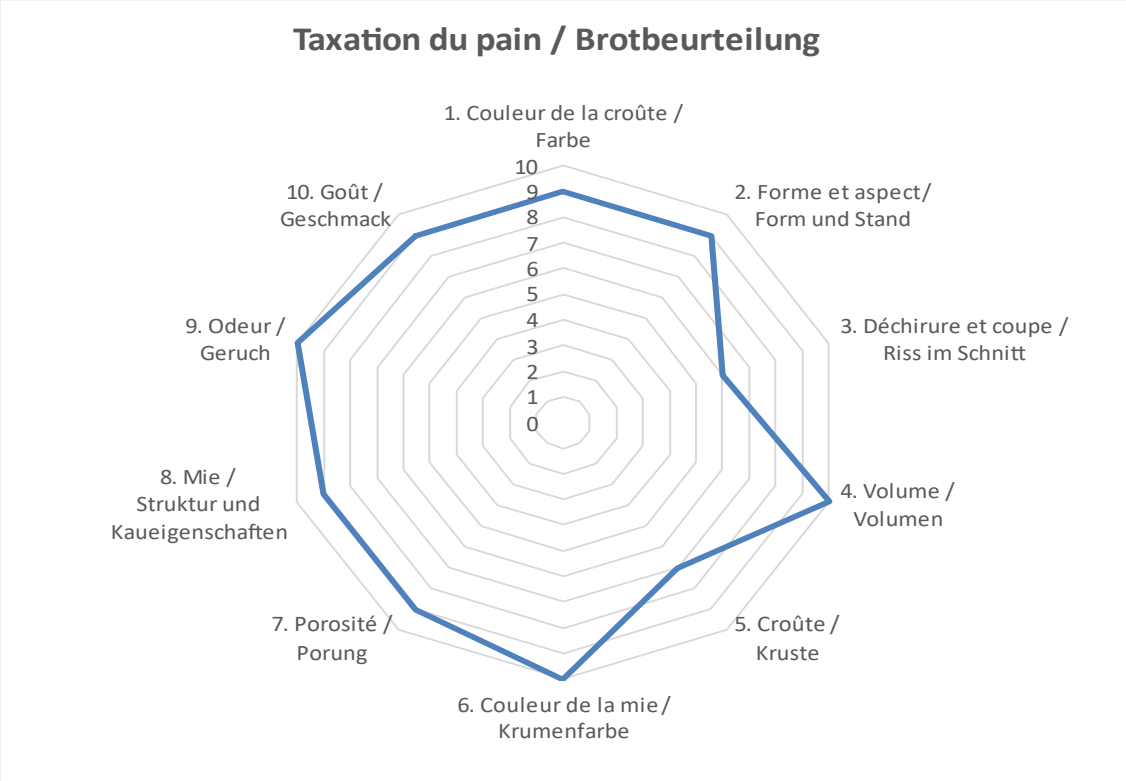
- Ernteerhebung, Musterziehung
- Laborresultate
- **Backversuche**
- Verarbeitungstipps

# Backversuche, Ø-Muster, Mehl Typ 550

**Methodik: Grossbackversuch**

**Brotbeurteilung: SBC Schema**

**Volumenmessung: ml/Kilogramm**




Richemont

**Taxation du pain / Brotbeurteilung**

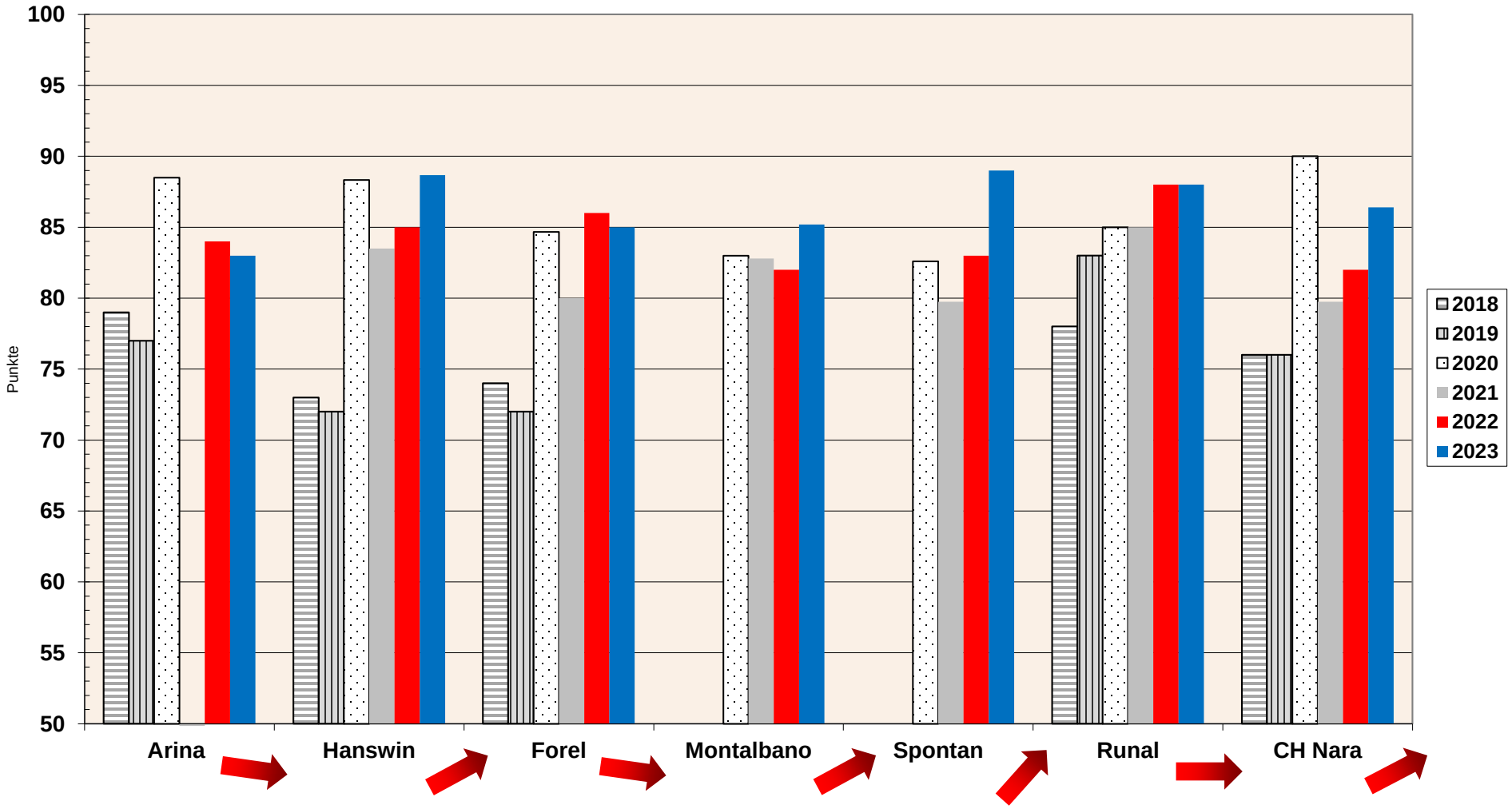
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Prüfdatum** | 27.10.2022 | **Runal** | | **Prüfnummer** | 54-115 |
| **Brotart** | Typ 550 | **Brotform:** Kilogramm, lang | | **Prüfgewicht** | 1006 |

| Appréciations | | | | | Points | Observations |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Etat extérieur du pain / Äussere Beschaffenheit** | | | | | | |
| 1. Couleur de la croûte / Farbe | ☐ pâle | ☐ grise | ☐ foncée | ☑ irrégulière | 9 | |
| (homogénéité) Oui | ☐ _____ | | | | | |
| 2. Forme et aspect / Form und Stand | ☐ large | ☑ plat | ☐ étroit | ☐ irrégulière | 9 | |
| (homogénéité) Oui | ☐ _____ | | ☐ rond | ☐ allongé | | |
| 3. Déchirure et coupe / Riss im Schnitt | ☐ borgne | ☐ forte | ☑ faible | ☐ irrégulière | 6 | |
| (homogénéité) Oui | ☐ _____ | | ☐ sauvage | ☐ inexistante | | |
| 4. Volume / Volumen | ☐ petit | ☐ faible | ☐ moyen | ☐ plus | 10 | 3940 ml<br>10 Points |
| | ☐ _____ | | ☐ élevé | ☐ très élevé | | |
| 5. Croûte / Kruste | ☑ coriace | ☐ dure | ☐ molle | ☐ dessechée | 7 | |
| | ☐ _____ | | ☐ accolée | ☐ indéfinie | | |
| **Etat intérieur du pain / Innere Beschaffenheit** | | | | | | |
| 6. Couleur de la mie / Krumenfarbe | ☐ claire | ☐ foncée | ☐ trace eau | ☐ grisâtre | 10 | |
| | ☐ _____ | | ☐ jaunâtre | ☐ irrégulière | | |
| 7. Porosité / Porung | ☐ très fine | ☐ fine | ☐ moyenne | ☐ grosse | 9 | 5<br>Irrégulier |
| | ☐ _____ | | ☐ très grosse | ☑ irrégulière | | |
| 8. Mie / Struktur und Kaueigenschaften | ☐ ferme | ☐ sèche | ☐ mietteuse | ☑ humide | 9 | |
| | ☐ _____ | | ☐ lardeuse | ☐ coriace | | |
| **Évaluation sensorielle / Sensorische Beurteilung** | | | | | | |
| 9. Odeur / Geruch | ☐ acidulée | ☐ moisi | ☐ fade | ☐ âpre | 10 | |
| | ☐ _____ | | ☐ étrangaire | ☐ indéfinie | | |
| 10. Goût / Geschmack | ☑ fade | ☐ sucré | ☐ acidulé | ☐ amer | 9 | |
| | ☐ _____ | | ☐ étranger | ☐ indéfini | | |
| **Total des points** | | | | | 88 | |
| **Valeur totale:** | bien / gut | | | | | |

# Gebäckeigenschaften, Ø-Muster

Gesamtpunktzahlen (max. 100 Punkte)

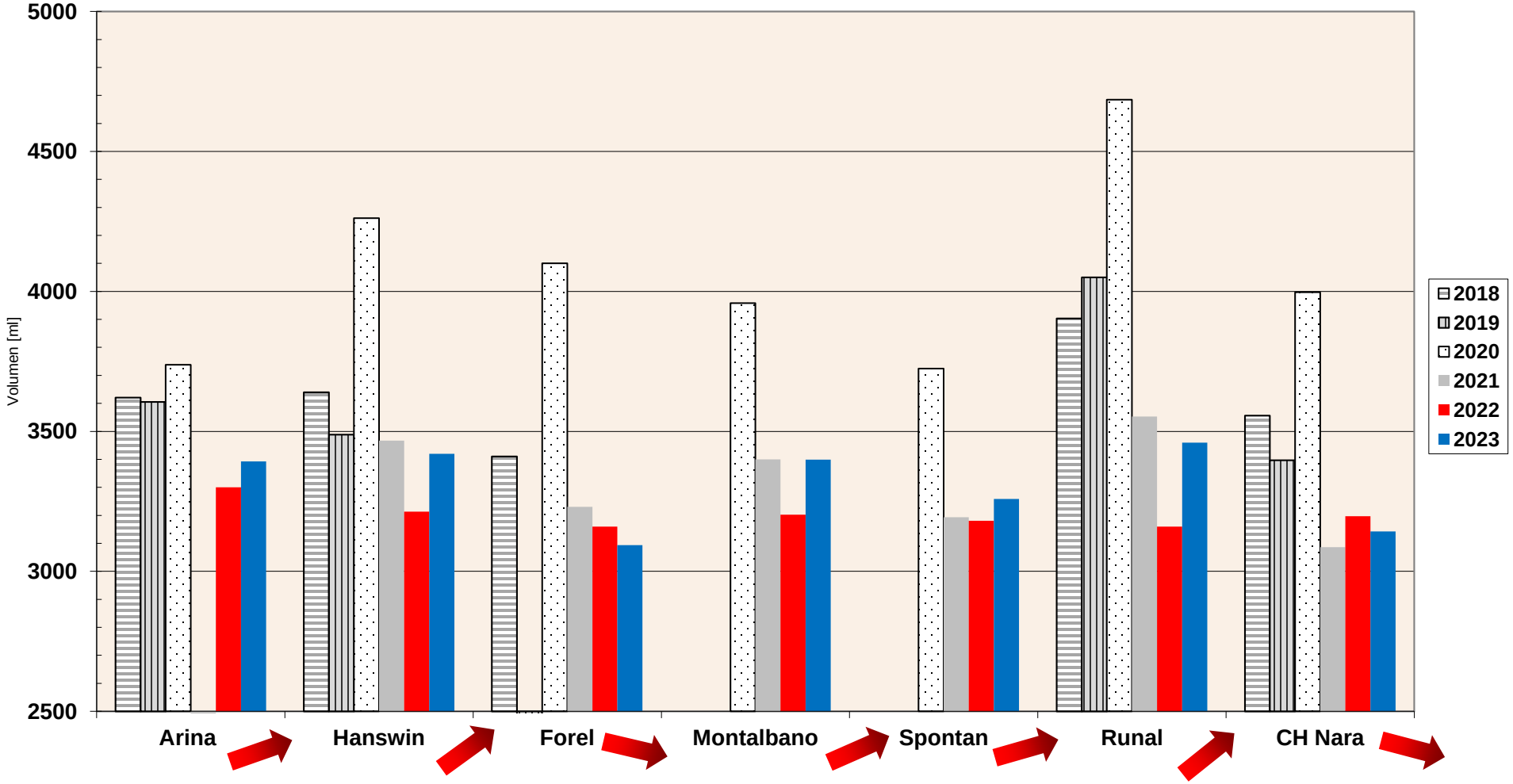
Ø 2022: 83 Punkte
Ø 2023: 87 Punkte



# Gebäckeigenschaften, Ø-Muster

Volumenausbeute, Kilogrammbrote (ml)

Ø 2022: 3231 ml
Ø 2023: 3286 ml



# Sorte/Region/Gesamtpunktzahl

Arina / Region 4
83 Punkte

Hanswin / Region 2&4
89 Punkte

Forel / Region 6
87 Punkte

Spontan / Region 5
92 Punkte

Runal / Region 5
88 Punkte

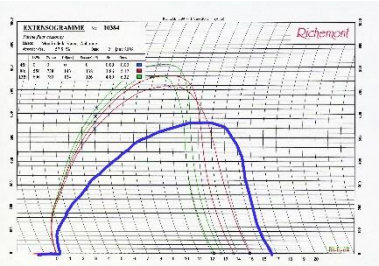
CH Nara / Region 6
92 Punkte

# Inhalt:

- Ernteerhebung, Musterziehung
- Laborresultate
- Backversuche
- **Verarbeitungstipps**

# Verarbeitungstipps: Zusätze

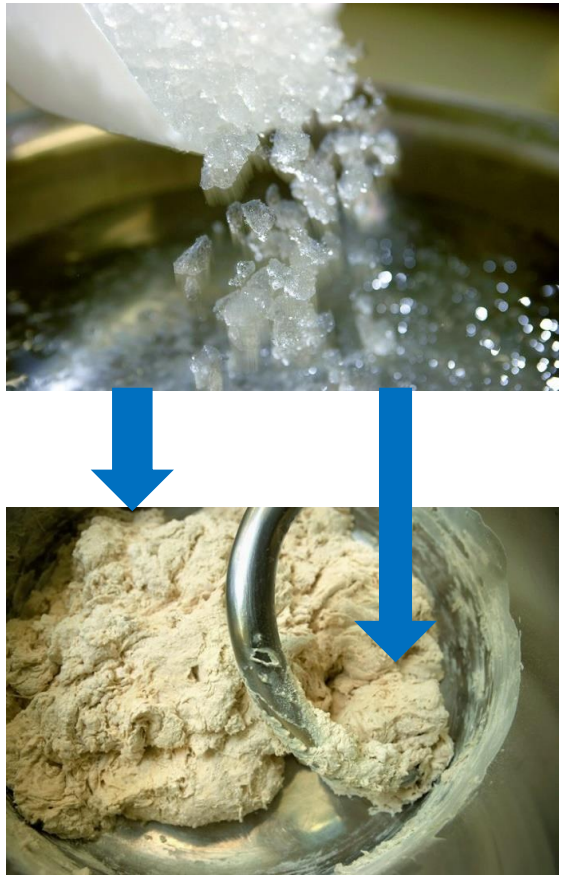
- **Acerola, Ascorbin**
  In der Tendenz etwas kürzere Glutenstruktur und leicht rückläufige Glutengehalte.
  – *Mögliche Korrektur für besondere Bedürfnisse und Triebführungen vor allem in der Kältetechnologie (Mehlzertifikate prüfen).*
- **Aktives Gerstenmalz (Malzmehl und Flüssigmalz), Enzyme**
  Enzymaktivität auf einem normalen Niveau.
  – *Korrekturen auf Müller- und Bäckerniveau sollten nur in besonderen Fällen in Betracht gezogen werden.*
- **Trockengluten**
  Die fehlende Feuchtklebermenge ausgleichen
  – *Individuelle Beigabe prüfen (Weizenqualität/ Triebführungsart/Kundenbedürfnisse/Wasseraufnahme)*



# Verarbeitungstipps: Teigausbeute

Vergleichbar mit dem Durchschnitt der letzten vier Jahre mit dem bekannten leichten Rückgang

- *Generell sollten die Teigausbeuten in diesem Jahr nicht verändert werden, und die Mehlkennzahlen sollten speziell in Bezug auf diesen Punkt überprüft werden, um die von der Mühle vorgenommenen Mischungen und Ausgleiche zu berücksichtigen.*



# Verarbeitungstipps: Knetung

## Status quo

- *Gleiche Mischzeit*
- *Ausreichende Knetzeit → Knettoleranz beachten*
- *Gute Temperatur am Ende der Knetphase*

Der Knetprozess muss gut kontrolliert werden. Die Knetzeit ist vergleichbar mit der letztjährigen Ernte.

# Verarbeitungstipps: Gärverlauf

- **Teigtemperatur**
  *(Basis: kurz, direkt) 24–27 °C*
- **Stockgare**
  *Status quo trotz normaler Enzymaktivität*
- **Aufziehen**
  *Nur bei niedrigen VZ5-Werten beim Extenso*
- **Stückgare**
  *Status quo*

- **Kältetechnologie**
  *Status quo, trotz normaler Enzymaktivität, da der Proteinkomplex deutlich schwächer bleibt.*

- **Vorteige**
  Zugabe von Vorteigen wie fermentierte Teige / Hebel oder Sauerteige haben einen positiven Einfluss
  *Trumpfkarte zur Unterstützung des Proteinkomplexes (Ansäuerung).*

# Verarbeitungstipps: Backen

- **Ofentemperatur**
  - Allgemein keine Anpassungen nötig
  - Für unkorrigierte Mehle / ohne Zusatz von aktiven Malzprodukten tendenziell leichte Erhöhung der Backtemperatur

- **Backdauer**
  Standard (Pfund: 50 Min./kg: 60 Min.)

**Unbedingt auf die Mehlkennzahlen achten!**

# Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Richemont

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR

**Agroscope**