

04. September 2012

## Erntebericht 2012

Die Getreideernte 2012 ist weitestgehend abgeschlossen. Sie ist in diesem Jahr besser ausgefallen als erwartet. Trotz dieser positiven Meldung bleibt die Weltgetreidebilanz knapp. Die angespannte Lage bestimmt auch die Preissituation national.

Die Ernte ist qualitativ durchaus erfreulich.

Es wurden 22,5 Millionen Tonnen Weizen geerntet, was einen Rückgang von 1,5 % bedeutet. Beim Roggen wurden ca. 3,77 Millionen Tonnen eingefahren. Das bedeutet ein Plus von ca. 50 % über dem langjährigen Mittel.

### Analytische Veränderungen Ernte 2011/2012 (Weizen)

Durchschnittswerte beim Weizenhandelsmehl Type 550

<b>Erntejahr</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
Fallzahl	260-320 sec.	270-350 sec.
Protein	11,2-12,2 %	11,5-12,8 %
Feuchtklebergehalt	27,0-30,0 %	28,0-34,0 %
Gluten Index	65-95	60-90
Sedimentationswert	38-48 ml	35-45 ml

### **Verarbeitungsempfehlung**

- Die Wasserschüttung kann beibehalten werden
- Die Teigtemperatur (Brötchen) sollte 24-26°C betragen
- Die Teige gut auskneten, jedoch nicht zu intensiv im Schnellgang

Wir empfehlen in der Ernteübergangsphase die Knetung leicht zu reduzieren. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir unser **Brötchen-Backmittel Maxi-Mega**, das auf die neue Ernte inzwischen abgestimmt ist.

## Analytische Veränderungen Ernte 2011/2012 (Roggen)

Durchschnittswerte beim Roggenmehl Type 1150

<b>Erntejahr</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
Fallzahl	120-180 sec.	140-230 sek.
Amylogramm (Max.)	300-600 AE	400-800 AE
Amylogramm (Temp.)	63-67°C	65-69°C

### **Verarbeitungsempfehlung**

- Teigausbeuten können leicht erhöht werden
- Bisherige Versäuerung kann beibehalten werden
- Misch- und Knetzeiten beibehalten
- Mit der Zugabe von **1-2 % Stabilo** erhöht sich die Gärstabilität

Für weitere Rückfragen stehen Ihnen unsere Anwendungstechniker jederzeit unter 05971/80821-40 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

*Hemelter Mühle*

Dr. Cordesmeyer

Markus Termühlen  
Leiter Qualitätssicherung/Entwicklung