



DIOSNA 面种专家

德国制造 始于1885年



温和发酵 / 提高口感 / 延长保质期



预制面种机

我们的承诺

DIOSNA在预制面种方面的技术非常先进，该公司倾力打造了一系列独具创新的产品组合，每款产品因其模块化设计和灵活组合可以满足您多种场合及各种产能的需求！

DIOSNA提供从匠心打造的技术系统到个性化定制的全自动过程控制工业系统。我们为每一台设备提供专业的技术支持，确保服务更完善，让您更满意！助力您研制出更美味自然的烘焙产品，提升烘焙市场竞争力。



AF Compact 100HC



RW 500 Ecoline
RW 1000 Ecoline



DIOSNA Multiline

- 可选配泵、换热管和温度传感器的发酵罐
- 可灵活调整配方
- 可循环、自动化预制面种生产
- 发酵罐尺寸：1400L、2800L、4100L和5300L

DIOSNA Megaline

- Systemline plus 搅拌泵
- 产能为500kg/h~3000kg/h

DIOSNA Systemline 系统生产线

- 全自动控制和监测预制面种生产
- 模块化设计和扩展



RW 650 K Compactline
配有加热和冷却元件 选配变频器



中国授权代理商：安琪酵母（上海）有限公司
邮箱：tongqs@angelyeast.com
电话：021-33551808
www.phonbake.com





DIOSNA-预制面种专家

“DIOSNA pre-dough”除了设计预制面种机和酸面种机外，还提供相关专业的技术知识，并利用DIOStart来把控整个面种预制过程。可以让客户精确地判断面种的风味、浓度、揉捏和温度等特性，从而生产出更优质的烘焙产品。

DIOSNA 预制面种核心技术：

- 小麦酸面种，酸味从温和到芳香
- 黑麦酸面种，从一步法到多步法
- 液种，从中性的谷味到酵母味
- AromaStück® and Kochstück 超长保鲜 口感柔软

面包制作是一门技艺，其秘诀在于自然。真正一款好的面包不含任何添加剂，只含有谷物、水、盐、酵母，另外关键点就是赋予它独特风味的预制面种。“DIOSNA pre-dough”致力于让全球越来越多的消费者都能够享用预制面种制作的天然美味面包！

Isernhagen 工厂认证

International Featured Standards s 国际食品标准
欧盟和瑞士有机认证



▶ 小麦预制面种 预制酵母面种、普通小麦和斯佩耳特小麦酸面种

到底是制作预制酵母面种还是小麦酸面种由您决定。本质区别在于技术，预制酵母面种是用酵母发酵的，而小麦酸面种是用发酵剂发酵的。

我们可以共同探讨到底是预制酵母面种还是小麦酸面种更适合为您打造最佳产品，唤醒客户味蕾。

小麦酸面种的制作方法单一，通常是用水、小麦粉和发酵剂混合制成。首先将发酵罐装满水，然后撒上小麦粉和发酵剂。系统将原料混合均匀后，便开始进行温和发酵

我们的系统可确保持续和反复生产斯佩耳特小麦酸面种

- ▶ 温和的发酵过程，保留天然成分
- ▶ 加工时间可能较长
- ▶ 使用发酵剂确保高产能



来说，Brioche等产品的脂肪、鸡蛋含量和糖分可以各减少50%。这不仅能够带来大量营销机会，还可显著增加利润。

AromaStück®的使用方式取决于所使用的原料。用黑麦粉制作的AromaStück®是没有使用限制的。AromaStück®现已用于制作黄油蛋糕、丹麦糕点或用于制作简单的面包、面包卷。

- ▶ 更长保鲜期
- ▶ 无可比拟的口感
- ▶ 以全新的面包品类精准定位市场



▶ 黑麦酸面种 一步法和多步法制作黑麦酸面种

▶ 一步法

采用一步法，确保持续生产和再生产。使用方法灵活，包括Detmold一步法、Salzsauer法、Berliner Kurzsauer法、自创酸面种法

▶ 两步法

采用两步法，可加工大量酸化黑麦，无需再进行第三步。独特的面包发酵工艺，加工时间长达144小时。

- 面包发酵时间为42小时
- 两步法发酵时间为8小时
- Detmold两步法发酵时间为3-4小时
- Detmold三步法发酵时间为2.5-3小时

▶ 三步法

三步法属于传统方法，通过精确控制系统工程，三步法与一步法一样安全。

- 快速面种法
- 使用发酵剂的三步隔夜发酵法
- 使用成熟酵种的三步隔夜发酵法
- 公司自创的酸面种法

- ▶ 香味浓郁
- ▶ 保质期长
- ▶ 面包酥脆



▶ 我们可提供多功能、可扩展的解决方案



A 100 Ecoline



BM 500 Ecoline



B 200 Ecoline



W 200 Ecoline



A 300 H Comfort Ecoline
A 500 H Comfort Ecoline



A 300 K Comfort Ecoline
A 500 K Comfort Ecoline



B 300 Ecoline
B 500 Ecoline
B 1000 Ecoline



W 300 Ecoline
W 500 Ecoline
W 1000 Ecoline



A 500 H Multiline



A 500 K Multiline



TB 600 Ecoline
可选配件



W 200 K Compactline
W 500 K Compactline
还配有加热和冷却元件和/或变频器

▶ 面包发酵 特殊技术的黑麦酸面种制作两步法

▶ 只需简单几步，即可打造美味产品

采用两步法，倾力打造优质产品，提高了面包的质量，还保证天然的风味。

第一步利用ISOfermenter发酵罐进行发酵，持续时长24小时。第二步是在面包发酵系统(bread fermentation system)中进行。

利用系统对面包进行均匀切割，整个发酵过程耗时42小时。面包发酵的酸面种可延长面包的保质期一周，无需冷藏处理。

DIOSNA对Isernhagen久经考验的面包发酵技术进行了改良。黑麦面包发酵技术，搭配精挑细选的发酵剂。

同样的机器，参数设置相同。但唯一区别是，必须使用DIOStart小麦面包发酵技术，而不是DIOStart黑麦面包发酵技术。

有了这一技术发展，酸面种可保存一周，可靠性和灵活性更高。

▶ 面包发酵系统

- 使用强力搅拌机切碎整块面种
- 将原料混合均匀，确保酸面种顺滑、稳定
- 利用集成计量泵控制面种使用量
- 清洁卫生设计
- 盖子可以完全打开(从下面打开)——便于填充和清洗
- 通过过程优化程序控制

- ▶ 降低原料成本
- ▶ 降低能源成本
- ▶ 加工时间长达144小时，节省人力投入



▶ 热管理 冷汤种、酿造汤种、热汤种和AromaStück®-DoughExperts特色产品

▶ 浸泡、加热或煮

热导预制面种是在无任何微生物的环境下制成的，以确保烘焙产品更适宜的含水量。使用热导预制面种有助于改善产品的味道，例如，在黑麦混合面包中使用小麦热汤种，可以延长产品保鲜期。

▶ AromaStück® DoughExperts特色产品

AromaStück®由精细研磨的谷物混合物制成，包括面粉、粗面粉、细粮、粗粮以及纯玉米粒，加水 and 特殊发酵剂一起加热。

借助特殊发酵剂，在预先设定的发酵时间内产生大量的香味成分和天然麦芽糖。味道并不是使用AromaStück®的唯一优势。举例