








**Водата, която
въздейства и
подобрява!**

-  **Без консумативи!**
-  **Без електричество!**
-  **Без химия!**
-  **Без магнити!**
-  **Без поддръжка!**

T +359 52 65 75 75
M +359 899 17 10 90
office@grandeur.bg
grandeur.bg

Имплозионна технология за съживяване на водата

Имплозионна технология за съживяване на водата

**Жизнена
енергия с
по-вкусни и
по-полезни
храни и
напитки!**

100%
СЪЖИВЕНА ВОДА



Водата и житото

Мелничарите се нуждаят от вода, за да стане житото податливо на обработка. Това звучи по-просто отколкото е в действителност. Ако времето в периода на зреене е горещо, житото става твърдо

и не поема вода. Водата трудно си пробива път през люспата към вътрешността на зърното. Проблем, който познава всеки мелничар, поради което търси идеалния начин и оптималното време за внасяне на достатъчно количество вода в зърното. Всяка дисхармония между водата и житото струва много време и пари.



Хлябът наш насъщен

Огънят и водата са двата елемента, които оформят нашия хляб. Най-добрите суровини и голямото изкуство на тяхното смесване придават невероятния му вкус. Професионалното училище за хлебари и сладкари в град Баден, Австрия направи тест в приготвянето на хляб с обикновена и с „Грандер“ вода. Резултатът от опитите, при които се използва биологично пълнозърнесто брашно е учудващ и еднозначен. Тестата бяха омесени с чешмяна и с „Грандер“ вода на минимално разстояние 1.5 метра едно от друго, сложени във форми за печене от черна ламарина, след което втасаха и бяха опечени на еднаква температура.

Показаните промени бяха:

В свойствата на тестото

снимка А

С ревитализирана вода „Грандер“ – заквасен хляб с по-висока степен на зрялост, по-равномерно втасване и по-висока стабилност, спрямо нормалния.



снимка Б

С нормална вода – нормален пълнозърнест хляб с очевидна неравномерност на втасване на тестото.



В обема на хляба

Приготвеният с ревитализираната вода хляб е с по-голям обем – 16 обемни процента повече (85 куб.см) и с равномерни шупли при срязване.









Нормалният пълнозърнест хляб е по-малък по обем, поради по-високия дял на водата в него, има дефекти при рязане и неравномерни шупли.

Във вида и вкуса след 3 дни

С водата на Грандер хлябът е сочен, свеж, мек и с непроменен вкус. Оценката му е с 1.06 по-висока от тази на нормалния пълнозърнест хляб, който е по-сух, с интензивен кисел вкус. Общата оценка на журито от специалисти: Приготвеният с ревитализирана вода на Грандер хляб получи оценка 4.78 (от максимум 5), а нормалният пълнозърнест хляб, приготвен с чешмяна вода получи оценка 3.72.



С прилагането на технологията „Грандер“ се отбелязват много положителни резултати в:

-  Мелничарството
-  Хлебопроизводството
-  Сладкарството
-  Производството на млечни изделия
-  Производството на консерви
-  Производството на бира и безалкохолни напитки
-  Растениевъдството
-  Животновъдството