

AGRANA

ANFORDERUNGEN AN DEN PRODUZENTEN

- Produktion entsprechend der VO (EG) Nr. 834/2007
- Stärkegehalt >70%
- Saatgut laut AGRANA Sortenliste
- Transport mit gereinigtem & beplantem Transportmittel
- Einhaltung des Kontrollsystems
- Bei Trockenanlieferung <14% H₂O
- Vollständige physiologische Reife (Black Layer)
- Abstände zu konv. Flächen (Pufferzonen)
- Verbandszugehörigkeit
- Bei AGRANA Bio-Wachsmais: 200 m Abstand zu Gelbmais (auch Bio-Gelbmais)
- Arbeiten mit gereinigten und sauberen Arbeitsmaschinen (Sämaschine, Drescher)



AGRANA

STÄRKE KONTAKT

AGRANA Stärke GmbH
Mario Gütl

Raiffeisenweg 2 -6, 4082 Aschach, Austria
T +43 (0) 676-892618937
e-mail: mario.guetl@agrana.com

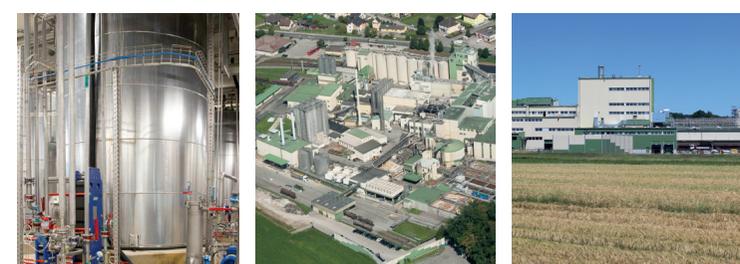
Version 01. 2018

WWW.AGRANA.COM



**BIO-MAIS UND
BIO-WACHSMAIS**
DIE LUKRATIVE ALTERNATIVE

AGRANA STÄRKE



AGRANA

VORTEILE FÜR DEN LANDWIRT DURCH AGRANA-BIO-MAIS UND AGRANA-BIO-WACHSMAIS

- Garantierte Abnahme durch Vertragsanbau
- Steigende Nachfrage nach Stärke
- Sicherheit durch einen starken Vertragspartner
- Hohe Qualitätsstandards bei Produktion und Verarbeitung
- Bei Wachsmais: Wachsmaisprämie zusätzlich zu Gelbmaispreis
- Garantierter Mindestpreis bei Vertragsabschluss!



AGRANA

UNTERSCHIEDUNGSMERKMALE ZWISCHEN WACHSMAIS UND GELBMAIS

- **ÄUSSERLICH:** keine Unterscheidungsmerkmale
- **IM KORN:** Zusammensetzung der Stärke
 - **GELBMAIS:** 25-30% Amylose, 70-75% Amylopektin
 - **WACHSMAIS:** < 1% Amylose, > 99% Amylopektin

Durch Mutation entstanden.
Durch konventionelle Züchtung eingekreuzt.

- Die Reinheit wird mittels Jodtest festgestellt
Gelbmais reagiert Blau-Violett (DUNKEL)
Wachsmais reagiert Braun-Orange (HELL)



Jodtest – links Wachsmais, rechts Gelbmais

AGRANA

EINSATZGEBIETE

Alle AGRANA Stärkeprodukte gibt es auch in Bio-Qualität. Aus hochwertigem Bio-Mais werden mit modernen und umwelt-schonenden Methoden wertvolle Bio-Stärkeprodukte hergestellt.

ANWENDUNGEN

