



# L'eau et le grain

## Une rencontre d'un genre particulier

Le meunier a besoin d'eau pour rendre le grain malléable. Cela semble plus simple que ce ne l'est en réalité. Particulièrement lorsque le temps est chaud durant la période de maturation, le grain devient très dur et résiste à l'eau. L'eau, elle même, ne parvient pas à se frayer un chemin à travers l'enveloppe, jusqu'au cœur du grain, sans rencontrer de résistance. Un problème connu de tous les meuniers.

Chacun de ces désaccords entre l'eau et le grain coûte du temps et de l'argent. Chaque meunier cherche le moyen idéal d'apporter au grain la juste quantité d'eau dans un délai optimal.

Johann Taubinger, propriétaire du moulin Kitemühle à Erlauf en Basse - Autriche, avait entendu parler par l'un de ses clients, un boulanger des environs, des effets bénéfiques de la vivifi-

cation d'eau Grander sur la fabrication du pain. « Ce qui marche pour le pain, marche-t-il aussi pour le grain ? » se demanda-t-il. La dure céréale issue de la sèche région pannonicienne rejette l'eau. Après sept ans d'expérience avec de l'eau vivifiée, Johann Taubinger constate : « Je n'ai aucune idée de la façon dont cela fonctionne, mais cela m'est totalement égal du moment que cela fonctionne et que l'eau ne ruisselle pas sur le grain de blé, mais est absorbée lentement. »

Beaucoup de meuniers ont depuis, suivi l'exemple de Johann Taubinger ou, indépendamment de lui, sont arrivés aux mêmes ou à de semblables résultats.



## Robert Limmer, Nestler Mühle:

« Les avantages ont été visibles du jour au lendemain sur notre ordinateur de maintenance. Nous avons constaté que pour un rendement plus élevé, nous avons une dépense énergétique plus basse. Les céréales ont absorbé plus d'eau dans un délai plus court et elles se laissent plus facilement travailler ! »

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2007

#### Nestler Mühle

D-07407 Rudolstadt-Schwarza,  
Schwarzburger Straße 57  
[www.nestlermuehle.de](http://www.nestlermuehle.de)



## Clemens Schilcher, Rösselmühle:

« Après l'installation de la Vivification Grander, le temps d'hydratation est passé de dix à six ou sept heures. La séparation du son de l'écorce est elle aussi plus facile et le son, que nous vendons comme nourriture pour les animaux, reste plus sec et peut être stocké jusqu'à un an, au lieu de seulement huit mois, auparavant. »

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2005

#### Rösselmühle

A-8020 Graz, Elisabethnergasse 45  
[www.roesselmuehle.at](http://www.roesselmuehle.at)



## Johann Taubinger, Anton Kittel Mühle:

« Même le grain le plus sec absorbe l'eau vivifiée. Il est nécessaire pour leur conservation, que les céréales ne dépassent pas un taux de 13% d'humidité, pour leur mouture par contre, un taux de 15.5% doit être atteint. Avec Grander le dosage s'effectue à la perfection et sans le moindre problème. »

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 1998

#### Anton Kittel Mühle

A-3253 Erlauf, Plaika 6  
[www.kittelmuehle.at](http://www.kittelmuehle.at)