

Informe sobre la cosecha 2026



Cultivo de cereales en Alemania en 2025/26

Ya se ha recogido la cosecha de 2026 y echamos la vista atrás para repasar la evolución de la campaña cerealera.

La siembra se pudo realizar puntualmente en otoño de 2025. El clima invernal aportó la humedad suficiente para un buen crecimiento de las plantas en primavera. Pero ya en mayo las precipitaciones fueron menores que en años anteriores.

En junio y julio, durante el periodo de maduración, el tiempo fue inusualmente caluroso y seco. Los cereales se pudieron cosechar antes que en años anteriores, pero los granos eran notablemente más pequeños.

Por ello, los rendimientos se situaron aproximadamente un 10 % por debajo de la media. Esto no afectó negativamente a la calidad.



ESPELTA

En comparación con años anteriores, la superficie de cultivo de espelta se ha ampliado considerablemente; sin embargo, dados los rendimientos más bajos, en última instancia solo una parte limitada de este aumento se traducirá en una oferta adicional. En general, prevemos que los precios serán más bajos en comparación con la temporada pasada.

Las harinas de espelta de SchapfenMühle

SchapfenMühle analizó inmediatamente la espelta entregada en su propio laboratorio, la clasificó y almacenó los lotes por separado. Mediante las mezclas adecuadas, podemos garantizar la calidad de nuestra harina constante durante todo el año.

En nuestra harina de espelta actual hemos determinado los siguientes valores medios:

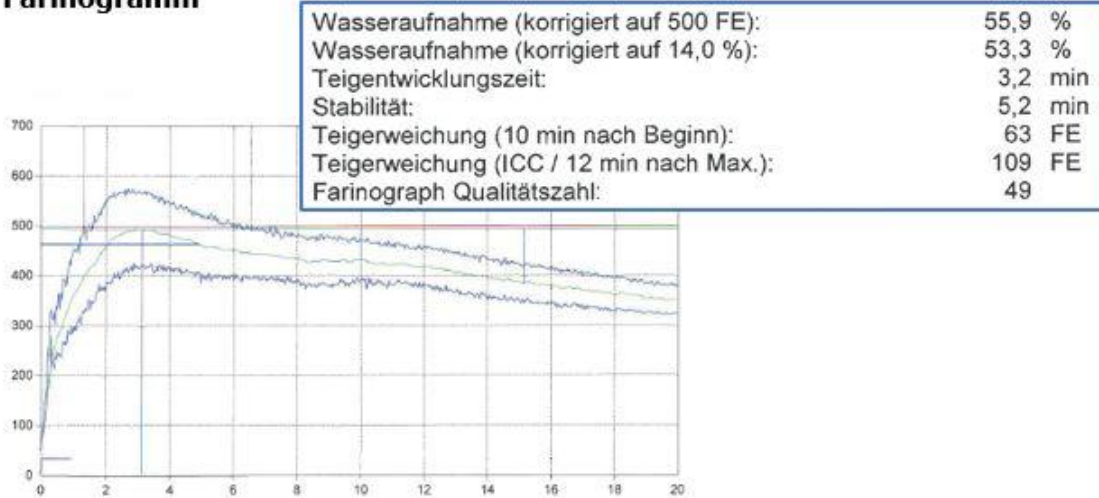
Contenido proteínico, en seco	14,0 - 15,0 %
Falling Number (FN)	330 - 360 segundos
Contenido de gluten húmedo	35 - 38 %
Valor de sedimentación	29-33 ml

Dinkelmehl Typ 630

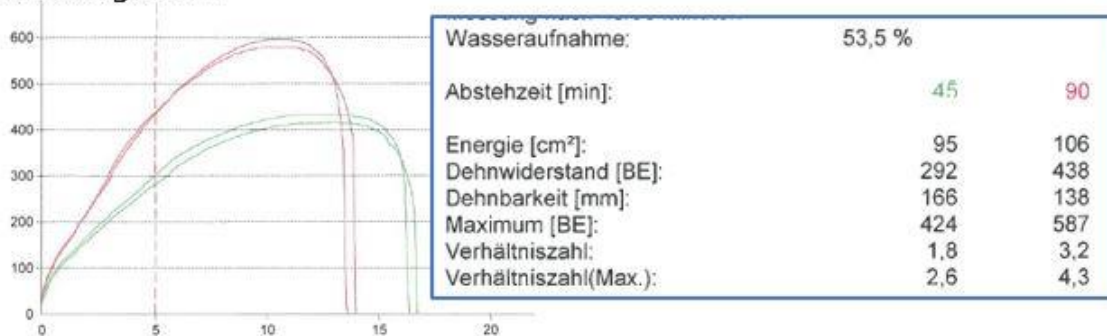
Spelt flour type 630

Harina de espelta Tipo 630

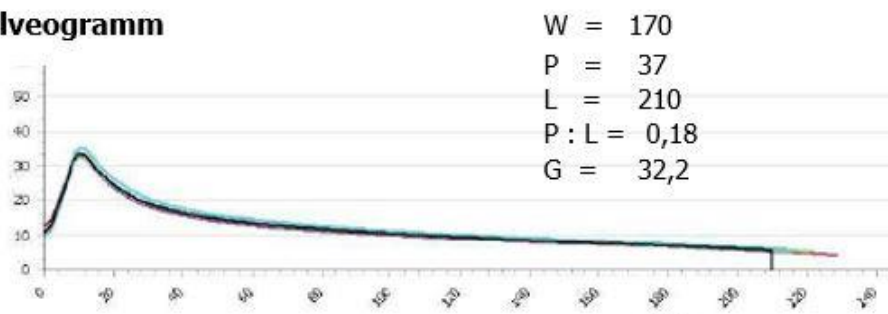
Farinogramm



Extensogramm



Alveogramm



Evolución de la harina de espelta respecto al año anterior:

- La actividad enzimática es ligeramente menor
- La absorción de agua se mantiene igual
- La tolerancia al amasado es mejor
- El contenido de gluten húmedo es ligeramente más alto.
- El volumen de los panes es claramente mayor
- El dorado durante la cocción no varía.

Debido a la demanda que tuvimos la temporada pasada con nuestra harina de trigo y centeno, actualmente también estamos informando sobre estos tipos de harina.



La harina de trigo de SchapfenMühle está pensada para la elaboración de panes y panecillos típicos alemanes. Aunque el contenido en proteínas y el gluten húmedo son menores de lo que nuestros clientes de exportación están acostumbrados a encontrar en sus harinas locales, la elasticidad del gluten es notablemente mejor. Esto hace que, sobre todo, los panecillos adquieran un buen volumen y tengan una miga especialmente tierna.

Este año, la calidad se sitúa ligeramente por encima de la media a largo plazo:

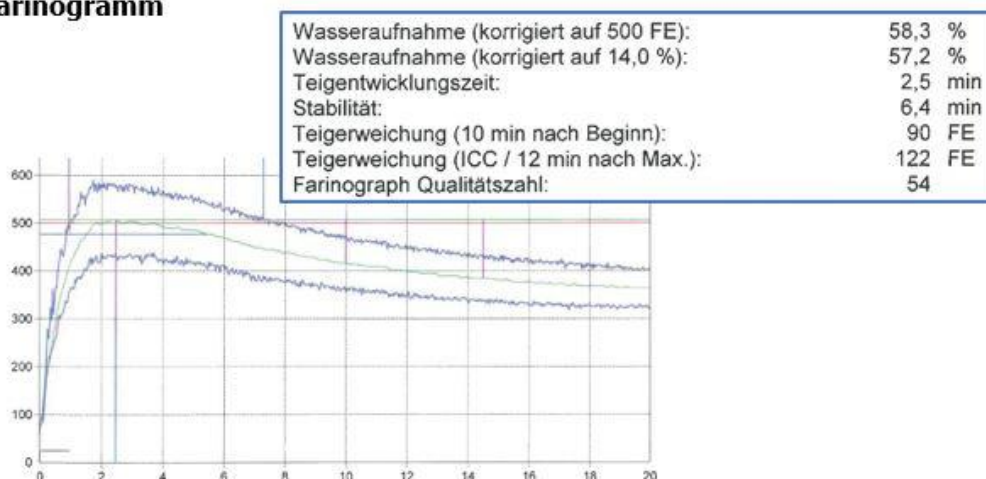
Contenido proteínico, en seco	12,0-14,0 %
Falling Number (FN)	330 - 370 segundos
Contenido de gluten húmedo	28,5 - 31 %
Valor de sedimentación	38- 42 ml

Weizenmehl Typ 550

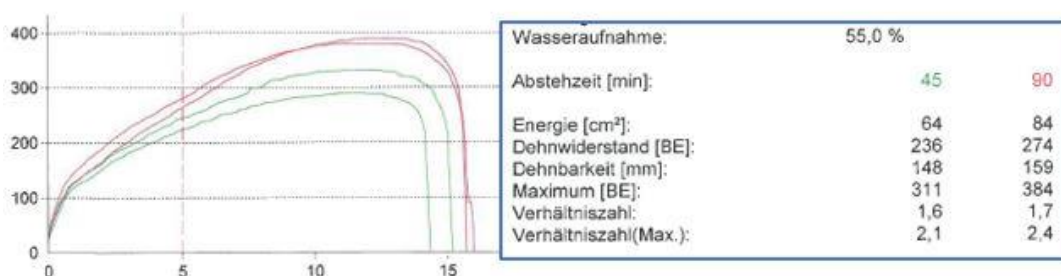
Wheat flour type 550

Harina de trigo Tipo 550

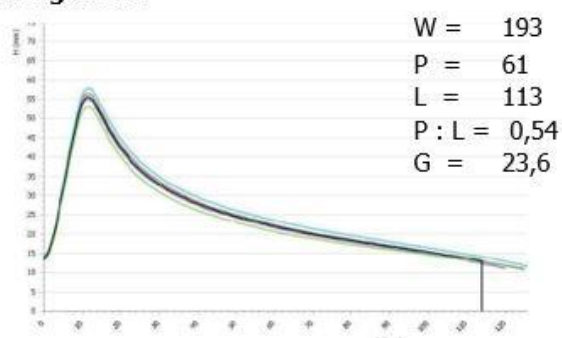
Farinogramm



Extensogramm



Alveogramm





La harina de centeno de SchapfenMühle cumple con las expectativas que tienen los panaderos alemanes en cuanto a sus propiedades.

La actividad enzimática de las harinas de centeno alemanas es notablemente más pronunciada que la del centeno cultivado en el sur de Europa.

La elaboración de los tipos de pan tradicionales en Alemania se adapta por completo a estas cualidades.

Falling Number (FN)

200 - 240 segundos

Amylograma

punto máximo de gelificación

550 – 650 AE

temperatura en el punto máximo

67,0 – 70,0 °C



¿Tienes alguna pregunta al respecto o alguna sugerencia sobre cómo podríamos mejorar aún más?

No dudes en ponerte en contacto con nosotros en: export@schapfenmuehle.de