



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Produkt: Weyermann® Isaria 1924®**

**Ernte: 2023**

Gewonnen aus der ältesten deutschen Braugerstensorte Isaria. Mit ihrem Ursprung in Bayern wurde Isaria 1924 offiziell für die Bierherstellung zugelassen und erlangte sofort Erfolg.

Mit Isaria stellten die Brauer traditionelle, geschmackvolle Lagerbiere wie Märzen, Keller- und Zoigl-Biere her. Dieses berühmte Heirloom-Malz ist nun als Weyermann® Isaria 1924 erhältlich. Sensorik: malzig-süßer Geschmack und mit einem angenehmen biskuitartigen Aroma; weiches Mundgefühl.

Enzymaktivität: mittel

Isaria 1924® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

---

**Rohstoff:** Qualitätsbraugerste

**Herkunft:** Deutschland, EU

---

**Zutaten:** Gerste  
Wasser

---

**Empfohlene Brauerei**

**Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

---

**Einsatz:** Zoiglbier; Fränkisches Landbier; Kellerbiere; Märzenbier; Festbiere; Münchner Dunkel; Pale Bock; Dark Bock;

---

Die folgenden Werte sind erntebedingten Schwankungen unterworfen. Die Analysenvorschriften sind in "Brautechnischen Analysenmethoden-Rohstoffe" (MEBAK) beschrieben. Die Farbanalyse der Caramel- und Röstmalze wird mit dem Hellige Neo-Komparator durchgeführt und ist die Referenzmethode.

Parameter:	Minimalwert:	Maximalwert:	Einheit:
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	7	9	EBC
Farbe (Lovibond)	3,1	3,8	Lovibond
Protein (TS)	11	13	%
ELG° (Kolbach)	31	43	%
VZ 45°C	33	43	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,58	m Pa s



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**Produkt: Weyermann® Isaria 1924®**

**Ernte: 2023**

Friabilimeterwert	75		%
Ganzglasigkeit		5	%

**Verpackung:** 25kg Sack, Big Bag, lose

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.

Im Rahmen unseres zertifizierten Qualitätsmanagementsystems nach DIN ISO 9001:2015, nach FSSC 22000/5 in der Heinz Weyermann® Röstmalzbierbrauerei GmbH und unseres zertifizierten HACCP-Systems nach Rev. 4/2003 bestätigen wir für die Produkte von Weyermann® die Einhaltung aller derzeit in Deutschland und in der Europäischen Union gültigen lebensmittelrechtlichen Gesetze und Verordnungen.

Lebensmittelsicherheit hat bei Weyermann® oberste Priorität.

Deshalb werden alle Rohstoffe in einem strengen Screening Programm, das in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Mälzer Bund festgelegt wird, auf Pestizide, Mykotoxine und Schwermetalle in einem akkreditierten Labor (SGS Fresenius) untersucht.

Die von Weyermann® verwendeten Rohstoffe erfüllen somit die Verordnungen (EU) Nr. 123/2005, 165/2010, 396/2005 und 915/2023.

Die NDMA-Werte liegen unterhalb des technischen Richtwertes. Die Einhaltung dieser Grenzwerte wird durch regelmäßige Kontrollen sichergestellt.

Weyermann® verwendet keine genetisch veränderten Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe gemäß den Verordnungen (EU) Nr. 1829/2003, 1830/2003, 49/2000 und 50/2000.

Unsere Produkte sind gemäß den Verordnungen (EU) Nr. 178/2002 und 1935/2004 rückverfolgbar.

Zur Herstellung unserer Produkte werden keine Nanomaterialien und keine Hormone verwendet.

Der Einsatz von ionisierender Bestrahlung wird ausgeschlossen.

Die Herstellung erfolgt nach dem "Deutschen Reinheitsgebot".

<b>Weitere Informationen</b>	Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG Brennerstraße 17-19, 96052 Bamberg
------------------------------	--