



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® Barke® Wiener Malz

Ernte: 2022

Hergestellt aus feinsten Qualitätsbraugerste Barke®. Das charakteristische, seit Jahren beliebte, Malzaroma der Barke® bietet die perfekte Grundlage zur Herstellung geschmacksintensiver Lagerbiere. Dieses Malz erzielt "goldfarbige Biere" und fördert die Vollmundigkeit.

Sensorik: intensiv malzig-süß, leichte Toffee-, Honig- und Nussnoten; angenehmes, weiches Mundgefühl

Enzymaktivität: hoch

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

Rohstoff: Qualitätsbraugerste Barke®

Herkunft: Deutschland

Zutaten: Gerste
Wasser

Empfohlene Brauerei bis in %: 100

Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Einsatz: Pale Lager; Amber Lager; Strong Lager; Bockbier; Weizenbiere; Pale Ale; Amber Ale; Brown Ale; American-Style India Pale Ale; Porter; Strong Ale;

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 | | 5,5 | % |
| Extrakt (wasserfrei) | 79 | | % |
| Farbe (EBC) | 6 | 9 | EBC |
| Farbe (Lovibond) | 2,7 | 3,8 | Lovibond |
| Protein (TS) | 9,5 | 11,5 | % |
| ELG° (Kolbach) | 37 | 44,5 | % |
| VZ 45°C | 34 | 44,5 | % |
| Verzuckerungszeit | | 20 | min |
| Viskosität (ber. 8,6%) | | 1,65 | m Pa s |
| Friabilimeterwert | 80 | | % |



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® Barke® Wiener Malz

Ernte: 2022

| | | | |
|----------------|--|-----|---|
| Ganzglasigkeit | | 3,5 | % |
|----------------|--|-----|---|

Verpackung: 5kg Sack, 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 1881/2006.

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".

| | |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Weitere Informationen | Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG Brennerstraße 17-19, 96052 Bamberg |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|