WEYERMANN® SPEZIALMALZE

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® CARAPILS® **Ernte: 2023**

Hergestellt aus feinster Qualitätsbraugerste. Durch unser spezielles Herstellungsverfahren zeichnet sich dieses Malz durch einen hohen Anteil an Dextrinen und hochmolekularen Eiweiß aus. Daher ist CARAPILS® ideal zur Verbesserung des Schaumes, der Schaumhaltbarkeit, sowie zur Hebung der Vollmundigkeit. Durch die helle Malzfarbe ist Carapils® universell einsetzbar von hellsten bis zu dunklen Bierstilen.
Sensorik: malzig-süß mit leichten Caramelnoten.
Enzymaktivität: gering
CARAPILS® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg.

Rohstoff: Qualitätsbraugerste

Herkunft: Deutschland, EU

Zutaten: Gerste
Wasser

Empfohlene Zugabe:

Brauerei	bis in % (für Spezialrezepturen höherer Einsatz möglich):	40
Lebensmittelindustrie	nach Bedarf	

Einsatz: Pale Lager; Pilsner Biere; Strong Lager; Pale Ale; American-Style India Pale Ale; Strong Ale; Weizenbiere; alkoholfreie Biere; alkoholreduzierte Biere;

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		8	%
Extrakt (wasserfrei)	75		%
Farbe (EBC)	2,5	6,5	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2,9	Lovibond

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.

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® CARAPILS® **Ernte: 2023**

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 und 1830/2003.

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