WEYERMANN® SPEZIALMALZE

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® Röstmalzbier SINAMAR® **Ernte: 2023**

Weyermann® Röstmalzbier SINAMAR® wird aus Gerstenröstmalz (Weyermann® CARAFA®) hergestellt. Um die Farbe und den Extraktgehalt zu erreichen, wird das Bier unter Vakuum schonend eingedickt und sofort bei 70-75 °C abgefüllt. Um 1 hl Bier um eine EBC-Farbeinheit zu erhöhen, benötigt man ca. 14 g Weyermann® Röstmalzbier SINAMAR®. Es wird durch ein spezielles Verfahren entbittert, verursacht keine Trübungen und ist sehr pH-stabil. Weyermann® Röstmalzbier SINAMAR® hat nach der Kennzeichnungsverordnung keine E-Nummer. Die Herstellung erfolgt nach den aktuellen lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Gesetzen sowie nach dem Deutschen Reinheitsgebot. Wir setzen keine gentechnisch manipulierten Roh- und Hilfsstoffe ein. Weyermann® Röstmalzbier SINAMAR® eignet sich sehr gut zur Färbung aller Arten von Lebensmitteln wie Bier, Brot, Backwaren, Getränke (Bier, AfG, Tee), Spirituosen und pharmazeutischen Produkten.
SINAMAR® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Heinz Weyermann® GmbH Bamberg.

Rohstoff: Qualitätsbraugerste

Herkunft: Deutschland, EU

Zutaten: Wasser
Gerstenröstmalz
Hopfen
Hefe

Empfohlene Zugabe: Brauerei
Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Einsatz: Schwarzbier; dunkle Lagerbiere; alle anderen Biertypen;

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:
Extrakt		53	GG%/BRIX°
Farbe (EBC)	8100	8600	EBC
Farbe (Lovibond)	3054,2	3242,7	Lovibond
Spezifisches Gewicht (ME)	1,13	1,28	kg/l
pH-Wert	3,6	4,9	
Viskosität		1000	m Pa s

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® Röstmalzbier SINAMAR® **Ernte: 2023**

Verpackung:	5,9 kg, 11,8 kg, 25 kg Kanister, 1180 kg Container
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 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