WEYERMANN® SPEZIALMALZE

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt: Weyermann® Bio Sauermalz **Ernte: 2023**

Hergestellt aus feinster Qualitätsbraugerste aus biologischem Anbau. Enthält natürliche, aus Bierwürze gewonnene, Milchsäure. Zur Verminderung des Maische und Würze-pH. Optimierung der Maischarbeit. Faustregel: 1% Sauermalzzugabe reduziert den Maische-pH um 0,1.
Aroma: fruchtig-sauer

Rohstoff: Bio-Qualitätsbraugerste

Herkunft: Deutschland, EU

Zutaten: Bio Gerste
Wasser

Empfohlene Zugabe:

Brauerei	bis in % (für Spezialrezepturen höherer Einsatz möglich):	10
Lebensmittelindustrie	nach Bedarf	

Einsatz: Pilsner Biere; Lager; Weizenbiere; alkoholreduzierte Biere; alkoholfreie Biere; 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:
Wassergehalt		10	%
Farbe (EBC)	5	16	EBC
Farbe (Lovibond)	2,3	6,5	Lovibond
pH-Wert		5	

Verpackung: 25 kg 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® Bio Sauermalz **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".

Unser Produkt wurde nach EU-Öko-Basisverordnung 2018/848 erzeugt, hergestellt und gekennzeichnet. Weyermann® ist durch Kiwa BCS Ökogarantie, Nürnberg nach EU-Öko VO zertifziert und hat die Kontrollstellennummer DE-ÖKO-001.

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