



**WEYERMANN® GERSTENDIASTASEMALZ**

**H**ergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbrauergerste. Ein Malz mit hohem Enzympotential zur Verbesserung der Maischarbeit. Speziell einsetzbar für Biere mit einem angestrebten hohen Endvergärungsgrad oder für Biere mit Rohfrucht- oder hohem Spezialmalz-Anteil zur Enzymverstärkung.

**Sensorik:** malzig-süß

**Einsatz**

- Pilsner Biere
- Lager
- Spezialbiere (z.B. Zugabe zu Rohfrucht-, Mehrkornbier)

**Empfohlene Zugabe:** bis 50%

**Enzymaktivität:** sehr hoch

**Farbe:** 2,5 – 4,0 EBC

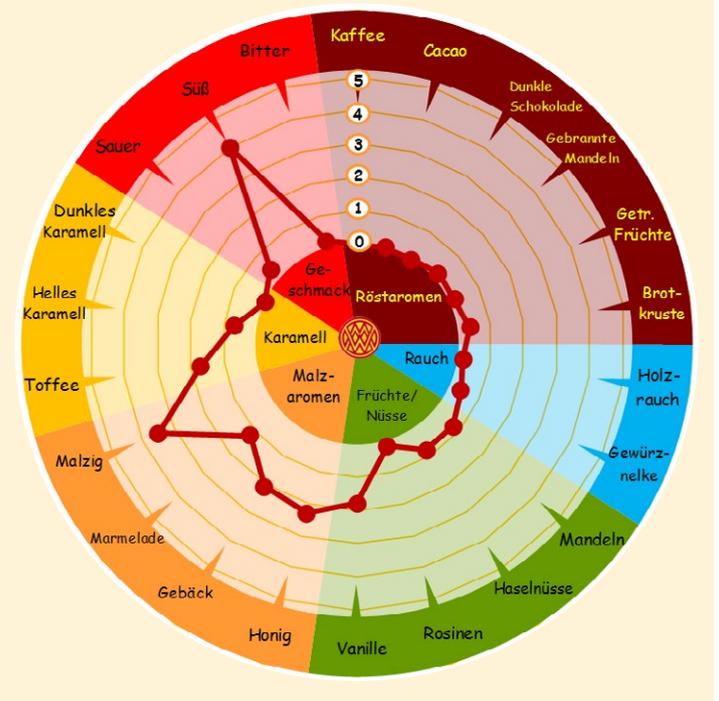


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD® WÜRZE**

Weyermann® Gerstendiastasemalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		7	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	2,5	4	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2	Lovibond
Protein (TS)	9	12,5	%
ELG° (Kolbach)	38	45	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,65	m Pa s
Friabilimeterwert	78		%
Ganzglasigkeit		3	%
Diastatische Kraft	300		WK