

## WEYERMANN® SAUERGUT

**H**ergestellt aus hellem, nicht alkoholisch fermentierten Gerstenmalzextrakt.

Neben dem Einsatz von Weyermann® Sauermalz zur Einstellung des Maische pH ermöglicht das biologisch gewonnene Weyermann® SAUERGUT die natürliche pH-Wert-Einstellung der Würze.

**Sensorik:** feines Malzaroma und angenehme Säure

**Einsatz von SAUERGUT:** Brau- und Getränkeindustrie

Universell einsetzbar für helle und dunkle Bierstile zur Optimierung des Würze pH am Ende der Kochung.

**Das Sauergut ist auch anwendbar für die Herstellung von besonders sauren Bierstilen wie:**

- **Sauerbieren** wie Gose, Berliner Weisse,
- **Alkoholfreie Biere**
- **Alkoholfreie Malzgetränke**

**Dosagemenge von SAUERGUT:**

**Maischesäuerung:**

Zugabe von 10 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓

**Würzsäuerung:**

Zugabe von 6 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓

**Verpackung und Lagerung von SAUERGUT:**

Das Produkt ist aseptisch in einer Bag in Box (16 l, 20 kg) verpackt.

Es sollte kühl, trocken und geschützt vor extremer Hitze und Kälte gelagert werden.

**Mikrobiologische Aktivität:** durch das Herstellungsverfahren und die aseptische Abfüllung befinden sich keine lebenden Mikroorganismen im Produkt.

**pH-Wert:** 3,3 – 4,5

**Farbe:** max. 12 EBC

**Verpackung:** Das Produkt ist aseptisch in einer Bag in Box (16 l, 20 kg) verpackt. Es sollte kühl, trocken und geschützt vor extremer Hitze und Kälte gelagert werden.

**Haltbarkeit (bei ungeöffneter Originalverpackung):**

bei 4-8 °C      540 Tag(e)

bei 20 °C      360 Tag(e)



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Milchsäure	52	58	g/l
pH-Wert	2,9	3,2	
Dichte	1,271	1,317	g/cm <sup>3</sup>
Refraktion	58,0	65,0	°Bx