



**WEYERMANN® SPEZIALMALZE**

**LEBENSMITTEL**

Ernte 2025

[www.weyermann.de](http://www.weyermann.de)





## WEYERMANN® BUCHENRAUCH-GERSTENMALZ

Helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsgerste, das über einem Buchenholzfeuer schonend geräuchert wird.

**Aroma:** ausgeprägtes Raucharoma, malzig-süß, mit Vanille- und Honignoten

**Enzymaktivität:** hoch

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Aromatisierung,
- Erweiterung des Aromaprofils

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie: nach Bedarf

**Farbe:** hellbraun  
4,0 – 8,0 EBC



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

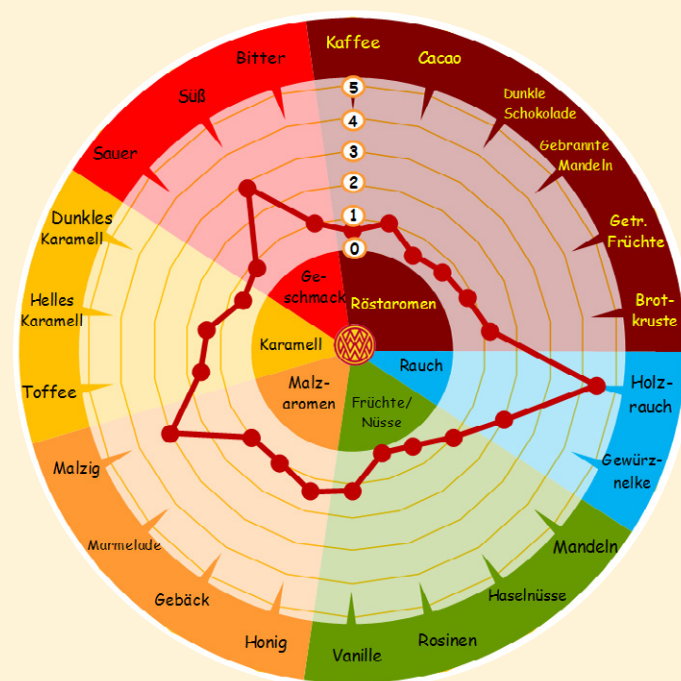
**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.

### WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

### GANZKORN

Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz



| Parameter              | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|------------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt           |             | 5           | %        |
| Extrakt (wasserfrei)   | 77          |             | %        |
| Farbe (EBC)            | 4           | 8           | EBC      |
| Farbe (Lovibond)       | 2           | 3,5         | Lovibond |
| Protein (TS)           | 9           | 13          | %        |
| ELG° (Kolbach)         | 38          | 45          | %        |
| Verzuckerungszeit      |             | 30          | min      |
| Viskosität (ber. 8,6%) |             | 1,7         | m Pa s   |
| Friabilimeterwert      | 75          |             | %        |
| Ganzglasigkeit         |             | 3           | %        |

**WEYERMANN® SAUERMALZ**

Hergestellt aus feinsten Qualitätsbraugerste. Hellbraunes Malz, das ca. 1 – 2 % Milchsäure enthält. pH 3,35 – 3,7

**Aroma:** fruchtig-sauer, universell einsetzbar

**Enzymaktivität:** gering

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Säuerung und Geschmacksverbesserung
- Absenkung des pH-Wertes

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** 1,5 – 5,0 EBC



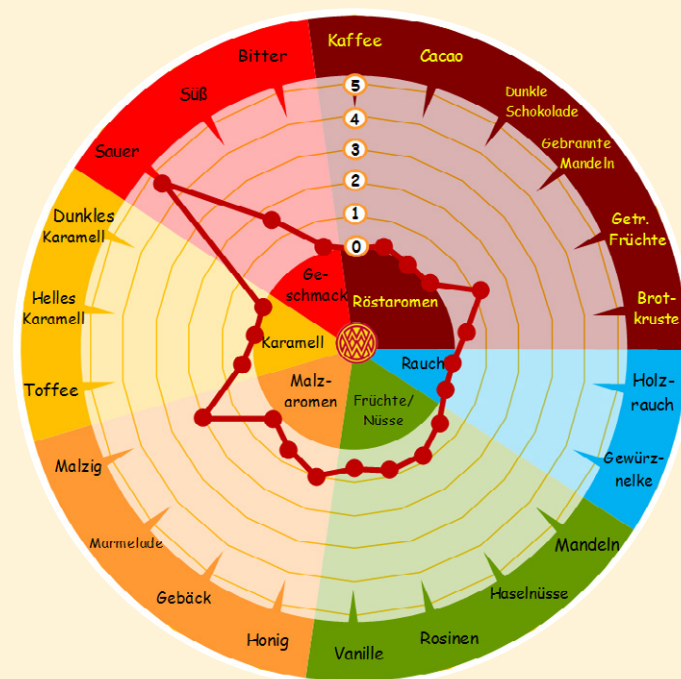
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®****GANZKORN**

Weyermann® Sauermalz



| Parameter        | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt     |             | 8           | %        |
| Farbe (EBC)      | 1,5         | 5           | EBC      |
| Farbe (Lovibond) | 0,9         | 2,3         | Lovibond |
| pH-Wert          | 3,35        | 3,7         |          |





## WEYERMANN® MELANOIDINMALZ

Hergestellt aus feinsten Qualitätsbraugerste. Rotbraunes, mürbes Malz mit weitgehender Lösung der Eiweißstoffe und Kohlenhydrate.

**Aroma:** Honig- und Biskuitnoten, leicht säuerliche Noten von Dörrobst

**Enzymaktivität:** gering

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Färbung,
- Aromatisierung

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** rotbraun  
60,0 – 80,0 EBC



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

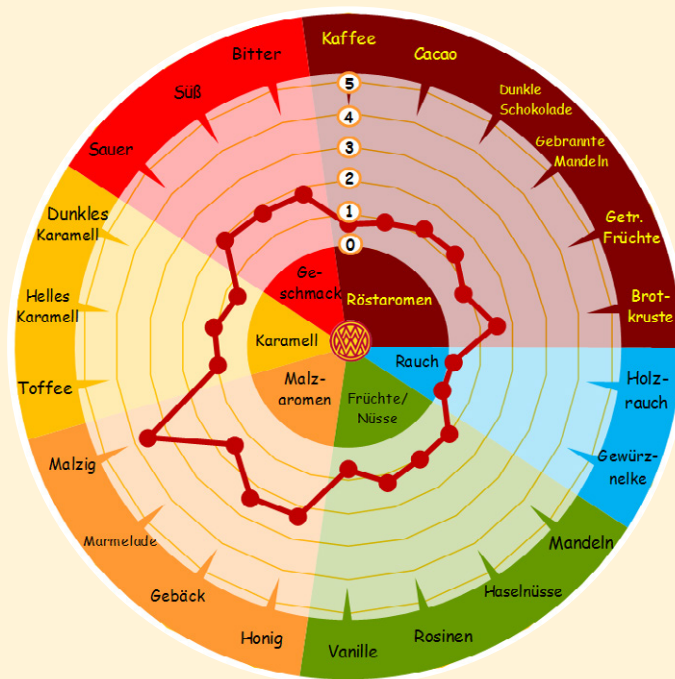
**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

### WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

### GANZKORN

Weyermann® Melanoidinmalz



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 4,5         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 75          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 60          | 80          | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 23,1        | 30,6        | Lovibond |



**WEYERMANN® CARAHELL®**

Hergestellt aus feinsten Qualitätsbrauergerste.  
Aromatisches, goldbraunes, caramelisiertes Malz.

**Aroma:** malzig-süß mit milden Caramelnoten

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Leichte Farbintensivierung
- Aromatisierung
- Erzielung eines malzaromatischen Brotaromas

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** goldbraun  
20,0 – 30,0 EBC



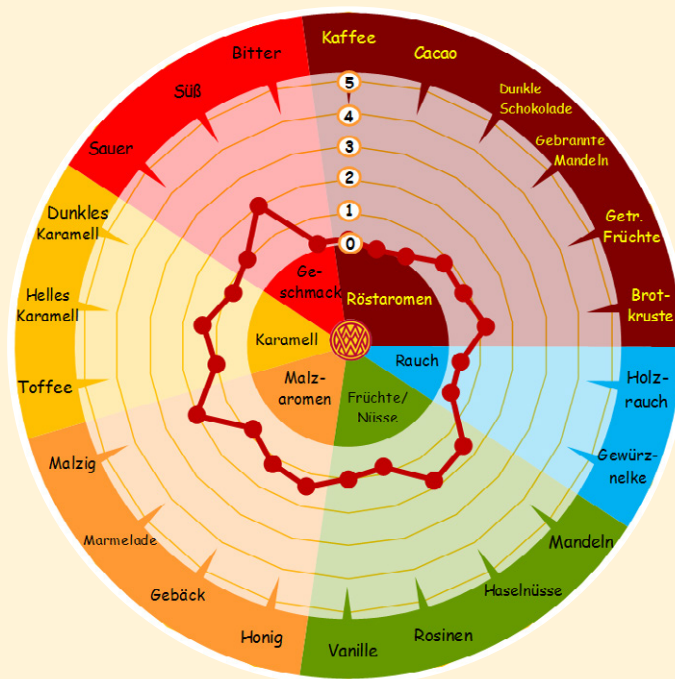
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage  
in Bioqualität erhältlich.**

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®****GANZKORN**

Weyermann® CARAHELL®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 9           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 74          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 20          | 30          | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 8           | 11,8        | Lovibond |



**WEYERMANN® CARARED®**

Aromatisches, rot-braunes, carameliertes Malz aus Qualitätsgerste.

**Aroma:** malzig-süß mit Caramel-, Honig- und Gebäcknoten

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Leichte Zufärbung
- Aromatisierung
- Erzielung eines malzaromatischen Brotaromas

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** rotbraun  
40,0 – 60,0 EBC



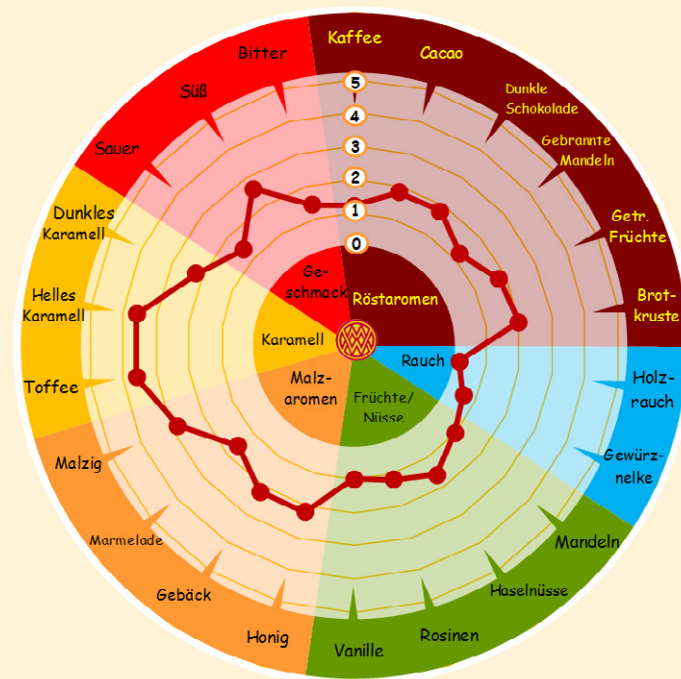
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®****GANZKORN**

Weyermann® CARARED®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 8           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 74          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 40          | 60          | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 15,5        | 23,1        | Lovibond |

**WEYERMANN® CARAMÜNCH® TYP 1**

Aromareiches, braunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht.

**Aroma:** ausgeprägtes Caramelaroma mit feinen Gebäcknoten.

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- moderate Färbung und Aromatisierung
- Erzielung eines intensiven kräftig-aromatischen Brotaromas

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** braun  
80 – 100 EBC

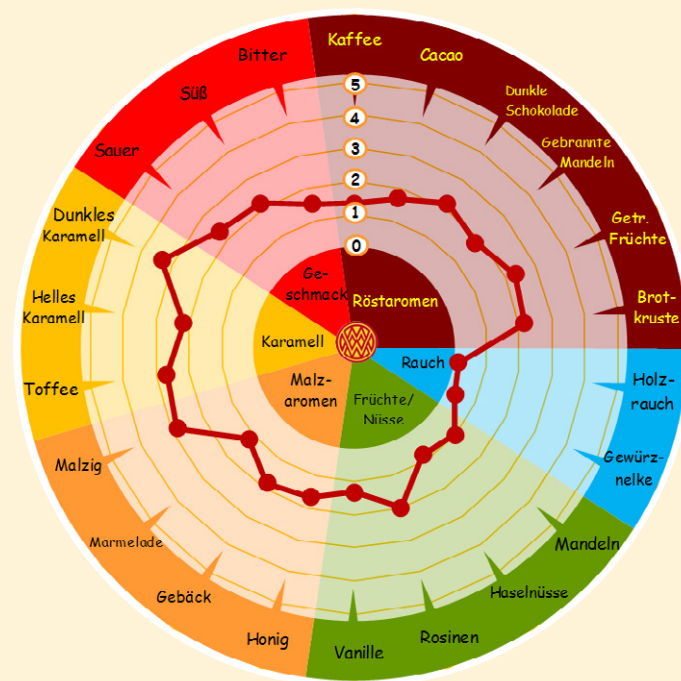


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®****GANZKORN**

Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 1



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 8           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 73          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 80          | 100         | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 30,6        | 38,2        | Lovibond |



**WEYERMANN® CARAMÜNC H® TYP 2**

Aromareiches, braunes, carameliertes Malz aus Qualitätsgerste. Durch unser spezielles Karamellisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht.

**Aroma:** ausgeprägtes Caramelaroma mit Gebäcknoten.

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- moderate Färbung und Aromatisierung
- Erzielung eines intensiven kräftig-aromatischen Brotaromas

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** braun  
110 – 130 EBC



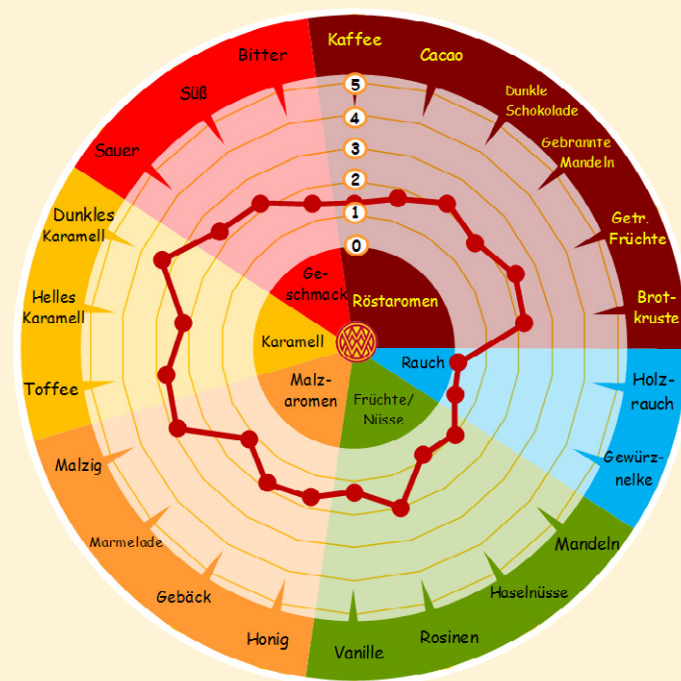
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®****GANZKORN**

Weyermann® CARAMÜNC H® Typ 2



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 8           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 73          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 110         | 130         | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 41,9        | 49,5        | Lovibond |

**WEYERMANN® CARAMÜNCH® TYP 3**

Aromareiches, braunes, carameliertes Malz aus Qualitätsgerste. Durch unser spezielles Karamellierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Umsetzung im Korn erreicht.

**Aroma:** ausgeprägtes Caramelaroma mit deutlichen Gebäcknoten.

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- moderate Färbung und Aromatisierung
- Erzielung eines intensiven kräftig-aromatischen Brotaromas

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** 140 – 160 EBC

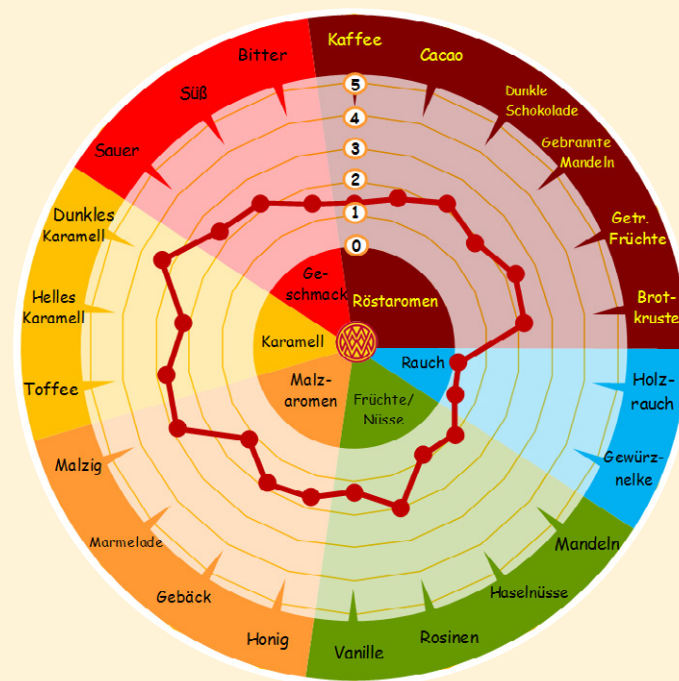


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®****GANZKORN**

Weyermann® CARAMÜNCH® Typ 3



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 8           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 73          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 140         | 160         | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 53,2        | 60,8        | Lovibond |



**WEYERMANN® CARABOHEMIAN®**

Aromareiches, braunes, caramelisiertes Malz aus böhmischer Qualitätsgerste. Durch die Intensivierung des Karamellisierungsverfahren wird bei diesem Malz eine Anhebung der Malzfarbe und der dunklen Caramelnoten erreicht.

**Aroma:** Brot-, Caramel- und Toffeenoten

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- moderate Färbung und Aromatisierung
- Erzielung eines intensiven kräftig-aromatischen Brotaromas

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** braun  
170 – 220 EBC

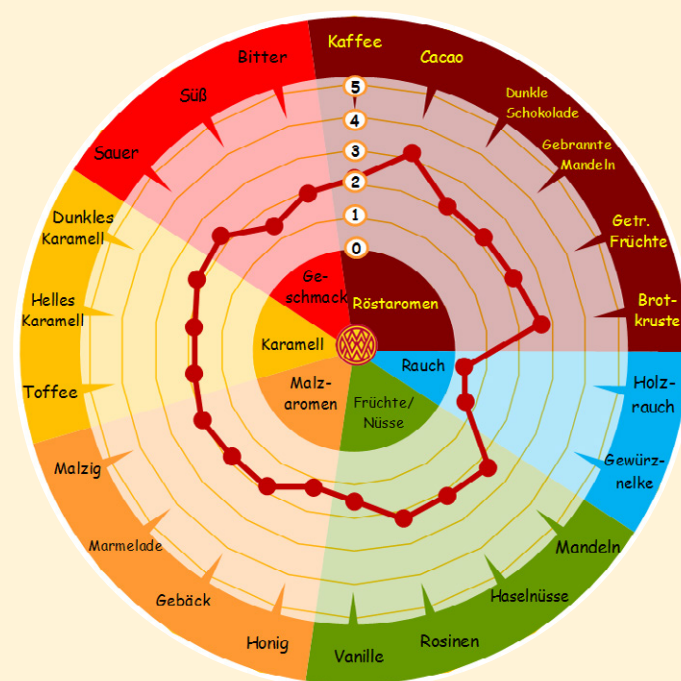


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®****GANZKORN**

Weyermann® CARABOHEMIAN®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 6,5         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 73          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 170         | 220         | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 64,5        | 83,4        | Lovibond |

**WEYERMANN® SPECIAL W®**

Aromareiches, dunkelbraunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste. Durch unser spezielles Karamelisierungsverfahren wird eine nahezu vollständige Durchdringung des Kornes erreicht. Dieses dunkelbraune Malz bietet das komplexeste Aromaspektrum aller Weyermann® Caramelmalze.

**Aroma:** Noten von Rosinen, dunklem Caramel, ausgeprägte Aromen von Nüssen, Gebäck und Brot.

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Ausgeprägte Färbung
- Erzielung eines komplexen und intensiven Brotaromas

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** dunkelbraun  
280 – 320 EBC

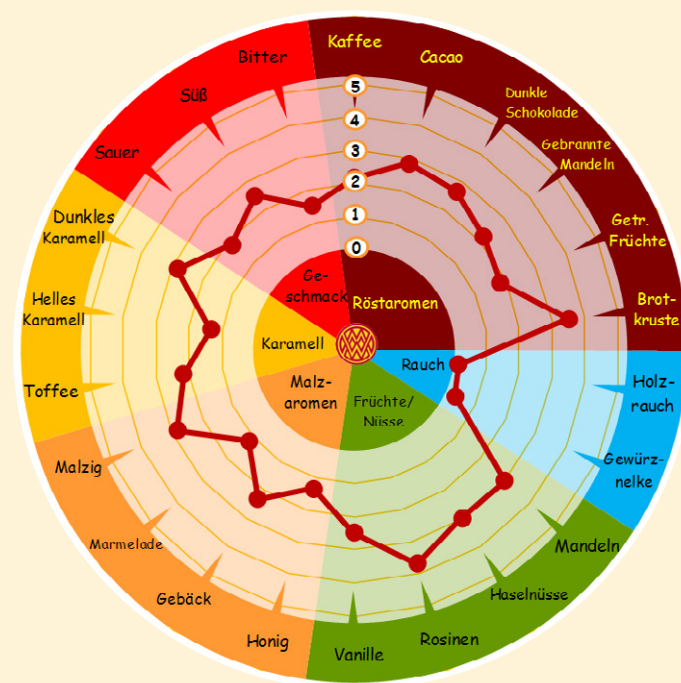


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®****GANZKORN**

Weyermann® SPECIAL W®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 6,5         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 73          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 280         | 320         | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 106         | 121,1       | Lovibond |



**WEYERMANN® CARAAROMA®**

Aromareiches, dunkelbraunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsgerste.

**Aroma:** Noten von gerösteten Nüssen, dunklem Caramel und getrockneten Früchten.

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- ausgeprägte Färbung
- Erzielung eines komplexen und intensiven Brotaromas

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** dunkelbraun  
350 – 450 EBC



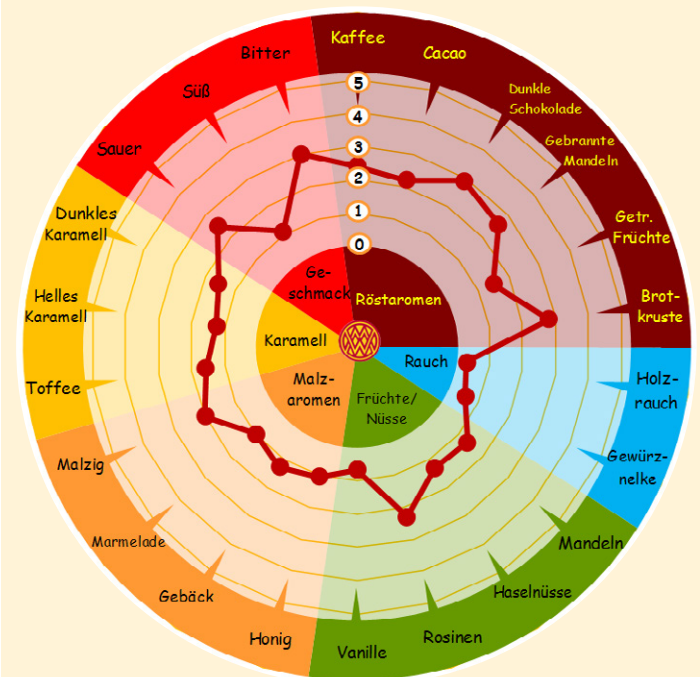
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®****GANZKORN**

Weyermann® CARAAROMA®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 7           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 74          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 350         | 450         | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 132,4       | 170,1       | Lovibond |

**WEYERMANN® CARAFA® TYP 1**

Dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz.

**Aroma:** ausgeprägtes Röstaroma, Noten von Kaffee, Kakao und dunkler Schokolade

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- intensive Färbung
- Erzielung eines kernigen Brotcharakters

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** stark dunkelbraun bis schwarz  
800 – 1000 EBC

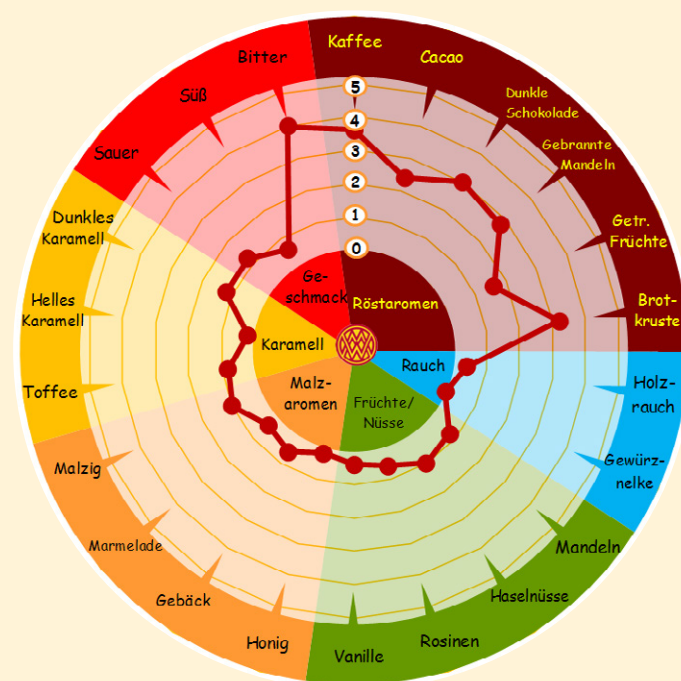


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®****GANZKORN**

Weyermann® CARAFA®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 3,8         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 65          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 800         | 1000        | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 302,1       | 377,5       | Lovibond |



**WEYERMANN® CARAFA® TYP 2**

Dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz.

**Aroma:** ausgeprägtes Röstaroma, Noten von Kaffee, Kakao und dunkler Schokolade

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- intensive Färbung
- Erzielung eines kernigen Brotcharakters

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** stark dunkelbraun bis schwarz  
1050 – 1250 EBC



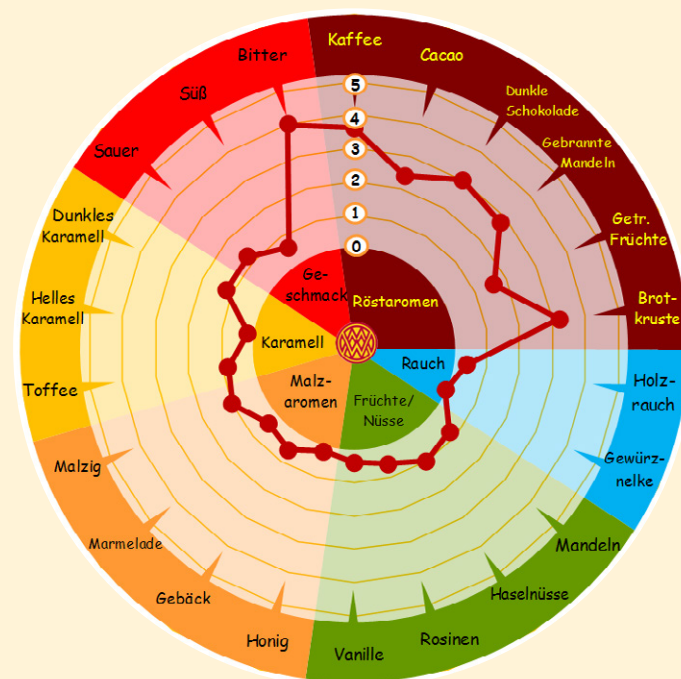
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®****GANZKORN**

Weyermann® CARAFA®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 3,8         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 65          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 1050        | 1250        | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 396,3       | 471,1       | Lovibond |

**WEYERMANN® CARAFA® TYP 3**

Dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz.

**Aroma:** ausgeprägtes Röstaroma, Noten von Kaffee, Kakao und dunkler Schokolade

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- intensive Färbung
- Erzielung eines kernigen Brotcharakters

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** stark dunkelbraun bis schwarz  
1300 – 1500 EBC

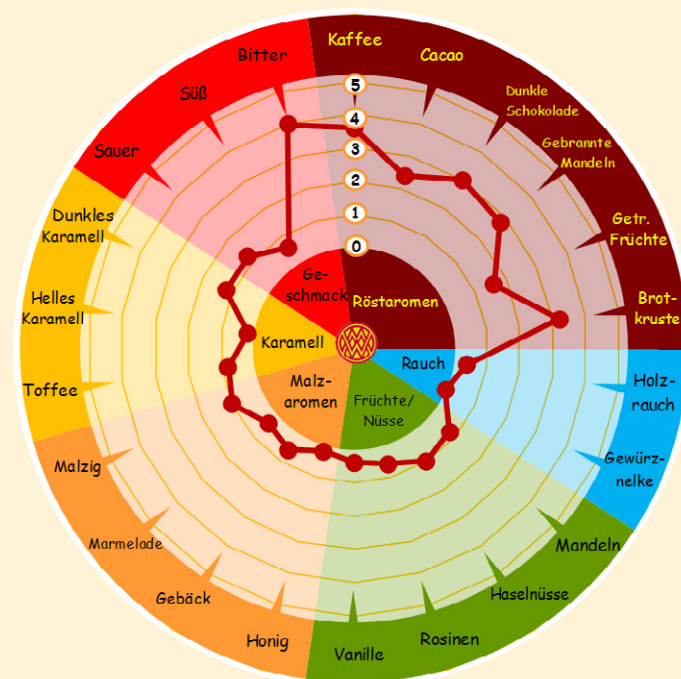


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®****GANZKORN**

Weyermann® CARAFA®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 3,8         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 65          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 1300        | 1500        | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 490,6       | 566         | Lovibond |



**WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 1**

Dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz (aus geschälter Gerste).

**Aroma:** feines Röstaroma, reduzierte Bittere, Noten von Kaffee, Kakao und dunkler Schokolade

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- intensive Färbung
- Erzielung eines kernigen Brotcharakters

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** stark dunkelbraun bis schwarz  
800 – 1000 EBC

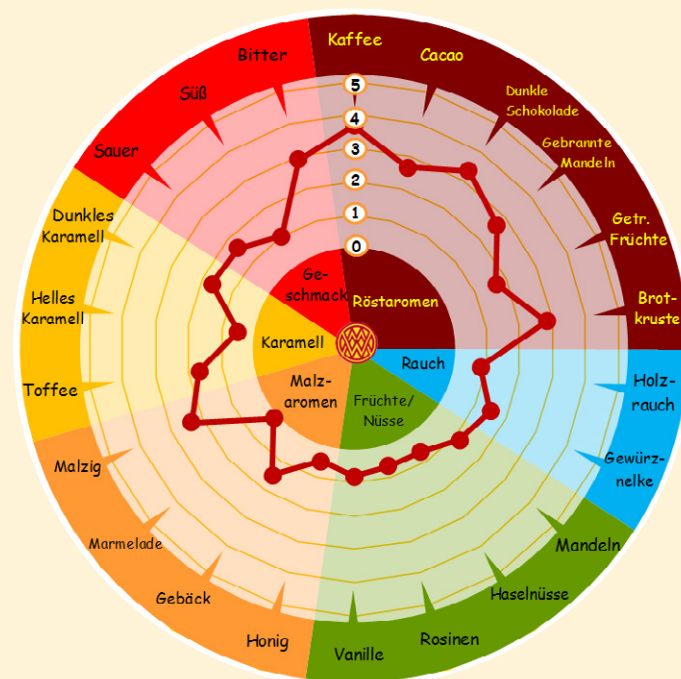


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®****GANZKORN**

Weyermann® CARAFA® SPEZIAL



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 3,8         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 65          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 800         | 1000        | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 302,1       | 377,5       | Lovibond |

**WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 2**

Dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz (aus geschälter Gerste).

**Aroma:** feines Röstaroma, reduzierte Bittere, Noten von Kaffee, Kakao und dunkler Schokolade

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- intensive Färbung
- Erzielung eines kernigen Brotcharakters

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** stark dunkelbraun bis schwarz  
1050– 1250 EBC

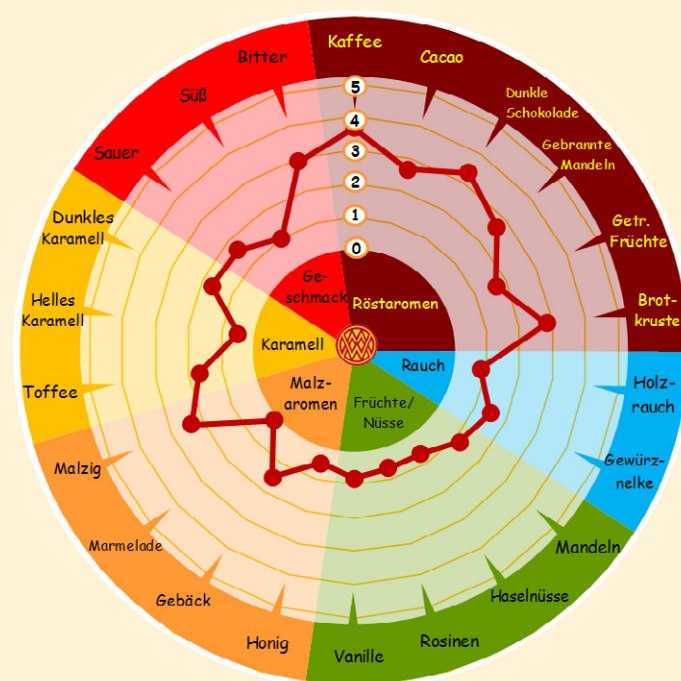


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®****GANZKORN**

Weyermann® CARAFA® SPEZIAL



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 3,8         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 65          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 1050        | 1250        | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 396,3       | 471,7       | Lovibond |



**WEYERMANN® CARAFA® SPEZIAL TYP 3**

Dunkles bis sehr dunkles, stark färbendes Röstmalz aus verzuckertem Gerstenmalz (aus geschälter Gerste).

**Aroma:** feines Röstaroma, reduzierte Bittere, Noten von Kaffee, Kakao und dunkler Schokolade

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- intensive Färbung
- Erzielung eines kernigen Brotcharakters

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** stark dunkelbraun bis schwarz  
1300– 1500 EBC

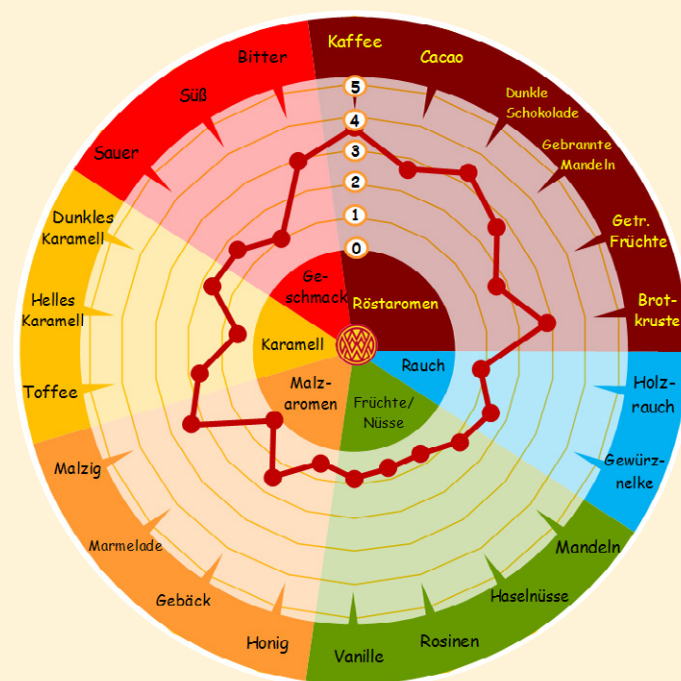


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

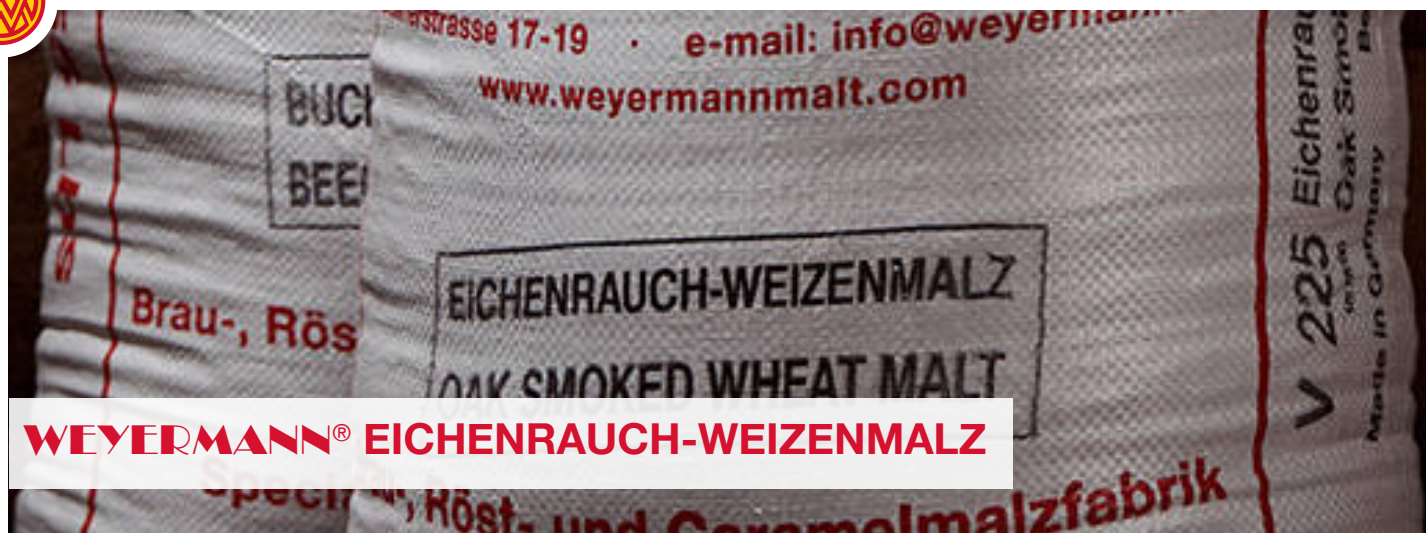
**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®****GANZKORN**

Weyermann® CARAFA® SPEZIAL



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 3,8         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 65          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 1300        | 1500        | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 490,6       | 566         | Lovibond |



## WEYERMANN® EICHENRAUCH-WEIZENMALZ

Ein helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsweizen, das über einem Eichenholzfeuer schonend geräuchert wird.

**Aroma:** feinstes Eichenraucharoma, malzig-süß mit Vanille- und Honignoten.

**Enzymaktivität:** hoch

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Erweiterung des Aromaprofils

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** hellbraun  
4,0 – 6,0 EBC



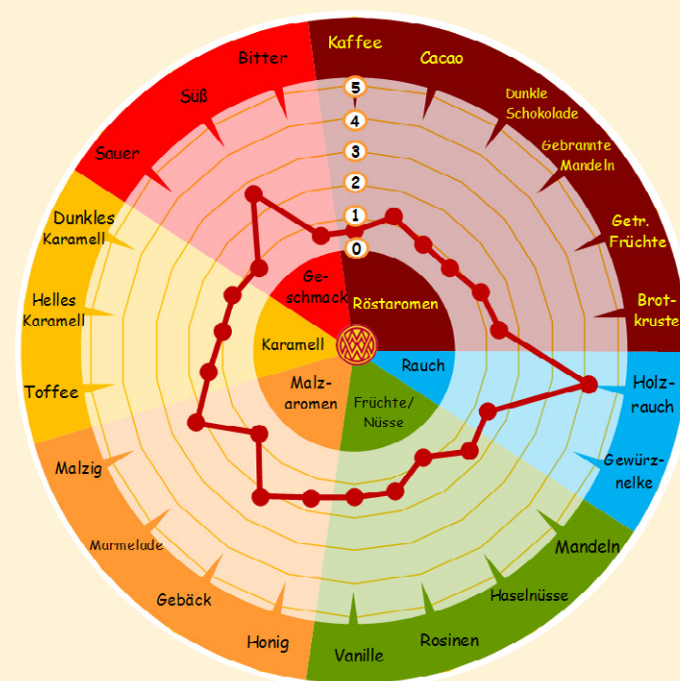
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®

### GANZKORN

Weyermann® Eichenrauch-Weizenmalz



| Parameter              | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|------------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt           |             | 5,5         | %        |
| Extrakt (wasserfrei)   | 81          |             | %        |
| Farbe (EBC)            | 4           | 6           | EBC      |
| Farbe (Lovibond)       | 2           | 2,7         | Lovibond |
| Protein (TS)           | 10,5        | 13,5        | %        |
| ELG° (Kolbach)         | 37,5        | 47          | %        |
| Verzuckerungszeit      |             | 20          | min      |
| Viskosität (ber. 8,6%) |             | 2,2         | m Pa s   |
| pH-Wert                | 5,75        | 6,15        |          |





Helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsweizen.

**Aroma:** malzig-süß, leichte Noten von Honig, Toffee und Caramel, sowie Noten von Nüssen und Gebäck

**Enzymaktivität:** mittel

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Leichte Farbintensivierung
- Verstärkung der Aromen

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** mittelbraun  
15,0 – 20,0 EBC



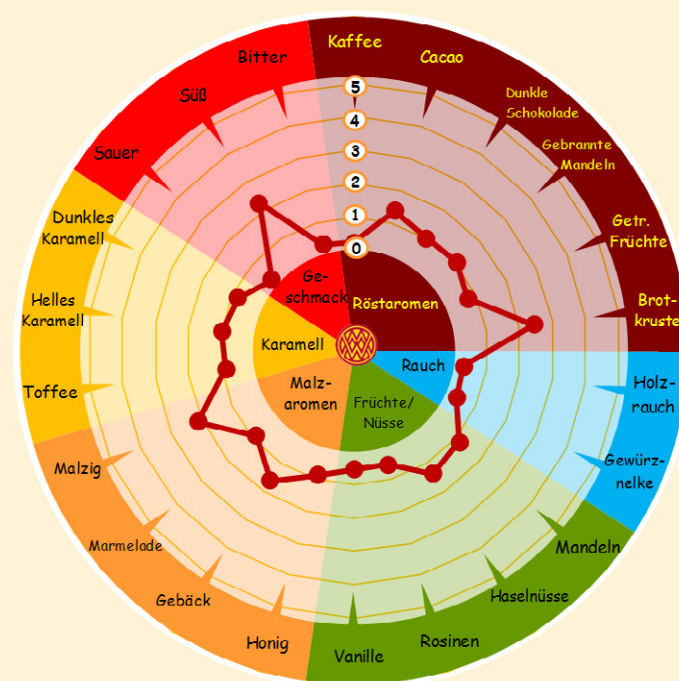
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®

### GANZKORN

Weyermann® Weizenmalz dunkel



| Parameter              | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|------------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt           |             | 5           | %        |
| Extrakt (wasserfrei)   | 81          |             | %        |
| Farbe (EBC)            | 15          | 20          | EBC      |
| Farbe (Lovibond)       | 6,1         | 8           | Lovibond |
| Protein (TS)           | 10,5        | 14          | %        |
| ELG° (Kolbach)         | 37,5        | 48          | %        |
| Verzuckerungszeit      |             | 20          | min      |
| Viskosität (ber. 8,6%) |             | 2,2         | m Pa s   |

**WEYERMANN® CARAWHEAT®**

Aromatisches, braunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsweizen.

**Aroma:** komplexes Aromaprofil mit Noten von Caramel, Mandeln, Gebäck und Brot

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Färbung
- Aromatisierung
- Intensivierung des Brotcharakters

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** braun  
110 – 140 EBC

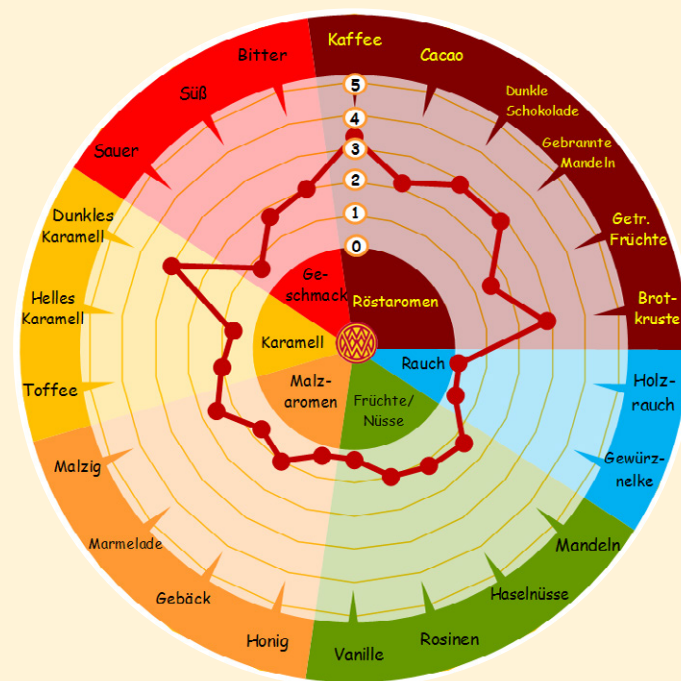


**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®****GANZKORN**

Weyermann® CARAWHEAT®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 6,5         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 68          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 110         | 140         | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 41,9        | 53,2        | Lovibond |





## WEYERMANN® WEIZENRÖSTMALZ

Dunkles, stark färbendes, rotbraunes Röstmalz aus Qualitätsweizen.

**Aroma:** röstaromatisch; Kaffee-, dunkle Schokoladen- und Brotnoten.

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Färbung
- Aromatisierung
- Erzielung eines kernigen Brotcharakters

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** dunkel-rotbraun  
900 – 1200 EBC



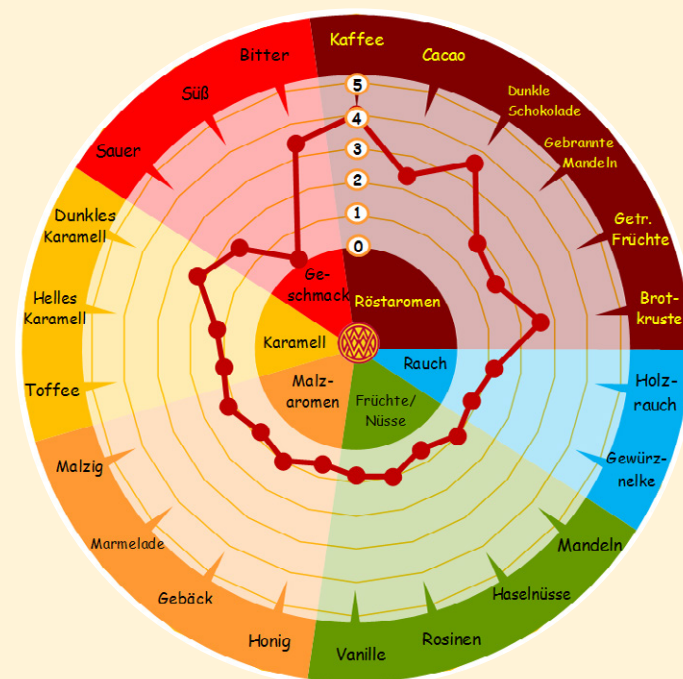
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®

### GANZKORN

Weyermann® Weizenröstmalz



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 4           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 65          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 900         | 1200        | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 339,8       | 452,9       | Lovibond |

**WEYERMANN® ROGGENMALZ HELL**

Helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsroggen.

**Aroma:** typisches Roggenaroma, malzig-süß mit Brot- und Honignoten.

**Enzymaktivität:** hoch

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Back- und Aromamalz
- Intensivierung eines kernigen Schwarz- und Sauerteigbrotgeschmacks

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** hellbraun  
4,0 – 10,0 EBC



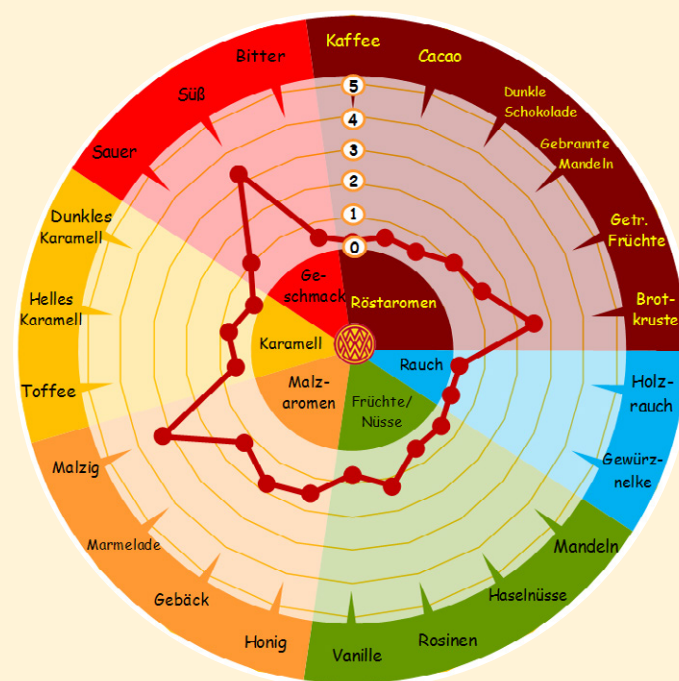
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

**WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®****GANZKORN**

Weyermann® Roggenmalz hell



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 6           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 81          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 4           | 10          | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 2           | 4,2         | Lovibond |





Aromatisches, braunes, caramelisiertes Malz aus Qualitätsroggen.

**Aroma:** intensives Aroma von Brot, Kaffee, dunkler Schokolade und getrockneten Früchten.

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Färbung
- Erweiterung des Aromaprofils
- Erzielung eines kernigen Schwarz- und Sauerteigbrotgeschmacks

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** braun  
150 – 200 EBC



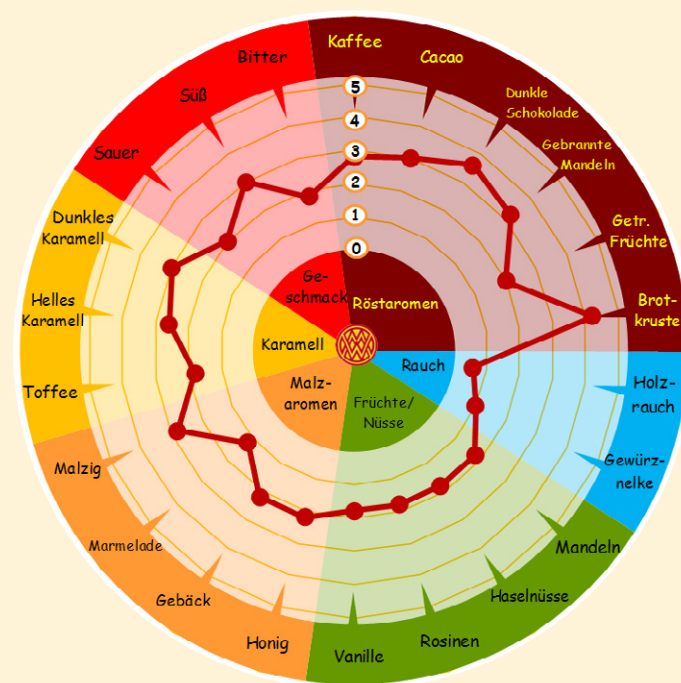
**Verpackung:** 25 kg Sack, Big Bag, lose

**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®

### GANZKORN

Weyermann® CARARYE®



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 6,5         | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 74          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 150         | 200         | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 57          | 75,9        | Lovibond |



## WEYERMANN® ROGGENRÖSTMALZ

Dunkles, stark färbendes Röstmalz aus Qualitätsroggen.

**Aroma:** Schokoladen-, Nuss und Brotnoten, milde Kaffeenoten

**Enzymaktivität:** keine

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Färbung
- Aromatisierung
- Erzielung eines kernigen Schwarz- und Sauerteigbrotgeschmacks

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** stark dunkelbraun  
400 – 700 EBC



**Verpackung:** 5 kg Sack, 25 kg Sack, Big Bag, lose

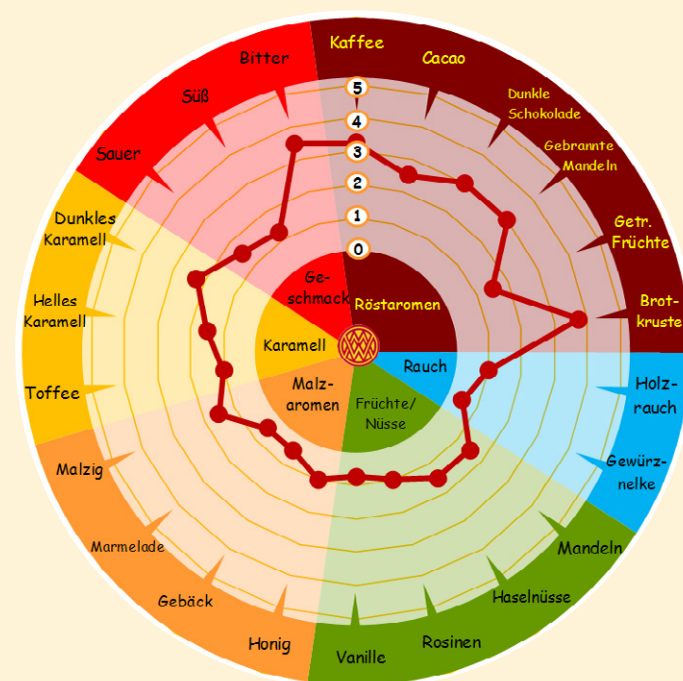
**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

### WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

### GANZKORN

Weyermann® Roggenröstmalz



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 4           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 65          |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 400         | 700         | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 151,3       | 264,4       | Lovibond |





Helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsdinkel.

**Aroma:** charakteristische Dinkelnote, leicht malz-aromatisch mit milden Noten von Gebäck und Haselnuss.

**Enzymaktivität:** hoch

**Empfohlene Zugabe:** bis 10%

**Einsatz:** Backwaren und andere Lebensmittel

**Erfolg:**

- Back- und Aromamalz
- Erzielung eines malzaromatischen Brotaromas

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** hellbraun

3,0 – 7,0 EBC



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

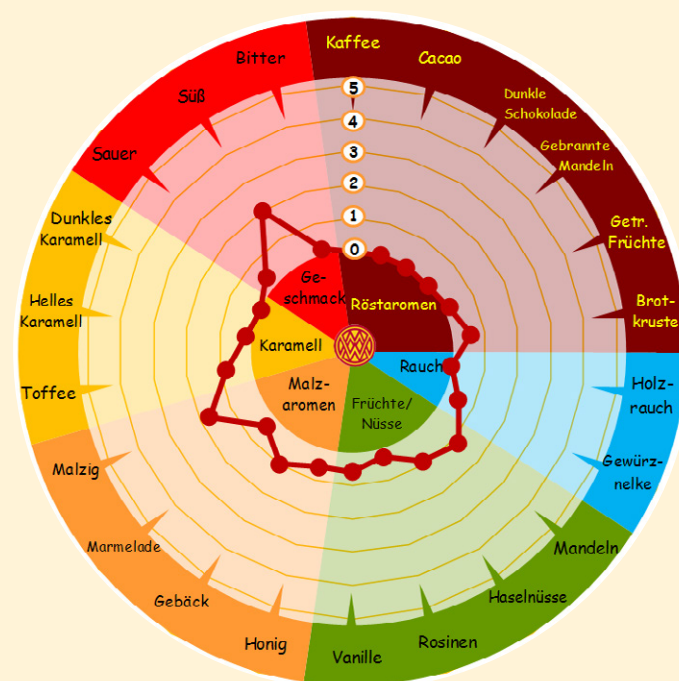
**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

**Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**

### WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

GANZKORN

Weyermann® Dinkelmalz



| Parameter            | Minimalwert | Maximalwert | Einheit  |
|----------------------|-------------|-------------|----------|
| Wassergehalt         |             | 6           | %        |
| Extrakt (wasserfrei) | 79,5        |             | %        |
| Farbe (EBC)          | 3           | 7           | EBC      |
| Farbe (Lovibond)     | 1,6         | 3,1         | Lovibond |
| Protein (TS)         | 11          | 17          | %        |



## WEYERMANN® RÖSTMALZEXTRAKT (RME)

Weyermann® RME wird aus Gerstenröstmalz (Weyermann® CARAFA®) hergestellt. Um die Farbe und den Extraktgehalt zu erreichen, wird der Malzextrakt unter Vakuum schonend eingedickt und sofort bei 70-75°C abgefüllt. Es wird durch ein spezielles Verfahren entbittert, verursacht keine Trübungen und ist sehr pH-stabil.

Weyermann® RME hat nach der Kennzeichnungsverordnung keine E-Nummer. Die Herstellung erfolgt nach den aktuellen lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Wir setzen keine gentechnisch manipulierten Roh- und Hilfsstoffe ein.

**Einsatz:** Weyermann® RME eignet sich sehr gut zur Färbung aller Arten von Lebensmitteln wie Brot, Backwaren, Getränken, Spirituosen und pharmazeutischen Produkten.

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe:** EBC: 8100 – 8600



**Verpackung:** 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.

**Dieses Produkt ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.**



| Parameter                 | Minimalwert | Maximalwert | Einheit   |
|---------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Extrakt                   |             | 53          | GG%/BRIX° |
| Farbe (EBC)               | 8100        | 8600        | EBC       |
| Farbe (Lovibond)          | 3054,2      | 3242,7      | Lovibond  |
| Spezifisches Gewicht (ME) | 80,5        | 8600        | kg/l      |
| pH-Wert                   | 3,6         | 4,9         |           |
| Viskosität                |             | 1000        | m Pa s    |





## WEYERMANN® BAVARIAN PILSNER

Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßen Malzaroma. Hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Pilsner Malz und hellem aromareichen Weyermann® CARAPILS®.

**Extrakt:** 72 – 79 %

**Spezifisches Gewicht:** 1.35 – 1.40 g / ml

**Brennwert:** 1100 – 1200 kJ / 100 g

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe in 13 % Stammwürze:** goldbraun  
10,0 – 20,0 EBC

**Verpackung:** 4 kg, 10 kg, 28 kg

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



| Parameter                  | Minimalwert | Maximalwert | Einheit   |
|----------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Extrakt                    | 72          | 79          | GG%/BRIX° |
| Spezifisches Gewicht (ME)  | 1,35        | 1,4         | kg/l      |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 10          | 20          | EBC       |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 4,2         | 4,2         | Lovibond  |



## WEYERMANN® BAVARIAN HEFEWEIZEN

Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem vollmundigen weichen Körper.

Hergestellt aus feinem Weyermann® Weizenmalz hell, Weyermann® Pilsner Malz und aromareichem, goldbraunen, caramelisierten Weyermann® CARAHELL®.

**Extrakt:** 72–79 %

**Spezifisches Gewicht:** 1.35–1.40 g / ml

**Brennwert:** 1100–1200 kJ / 100 g

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe in 13% Stammwürze:** goldbraun  
10,0–20,0 EBC

**Verpackung:** 4 kg, 10 kg, 28 kg

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



| Parameter                  | Minimalwert | Maximalwert | Einheit   |
|----------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Extrakt                    | 72          | 79          | GG%/BRIX° |
| Spezifisches Gewicht (ME)  | 1,35        | 1,4         | kg/l      |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 10          | 20          | EBC       |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 4,2         | 8           | Lovibond  |





## WEYERMANN® MUNICH AMBER

Malzextrakt mit hellbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßen Malzaroma.

Hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Münchner Malz.

**Extrakt:** 72 – 79 %

**Spezifisches Gewicht:** 1.35 – 1.40 g / ml

**Brennwert:** 1100 – 1200 kJ / 100 g

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe in 13% Stammwürze:** goldbraun  
25,0 – 50,0 EBC

**Verpackung:** 4 kg, 10 kg, 28 kg

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



| Parameter                  | Minimalwert | Maximalwert | Einheit   |
|----------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Extrakt                    | 72          | 79          | GG%/BRIX° |
| Spezifisches Gewicht (ME)  | 1,35        | 1,4         | kg/l      |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 25          | 50          | EBC       |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 9,9         | 19,3        | Lovibond  |



## WEYERMANN® BAMBERG RAUCH

Malzextrakt mit brauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßen Buchenholzaroma mit Honig- und Vanillenoten. Hergestellt aus hochwertigem hellen Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz und dunklem, stark färbenden Weyermann® CARAFA® SPEZIAL.

**Extrakt:** 72 – 79 %

**Spezifisches Gewicht:** 1.35 – 1.40 g / ml

**Brennwert:** 1100 – 1200 kJ / 100 g

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe in 13% Stammwürze:** braun  
30,0 – 90,0 EBC

**Verpackung:** 4 kg, 10 kg, 28 kg

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



| Parameter                  | Minimalwert | Maximalwert | Einheit   |
|----------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Extrakt                    | 72          | 79          | GG%/BRIX° |
| Spezifisches Gewicht (ME)  | 1,35        | 1,4         | kg/l      |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 30          | 90          | EBC       |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 11,8        | 34,4        | Lovibond  |





## WEYERMANN® VIENNA RED

Malzextrakt mit braun-rötlicher Farbe, hoher Viskosität und einem ausgeprägten Malzaroma mit feinen Caramel- und leichten Toffeenoten.

Hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Wiener Malz, rot- braunem Weyermann® Melanoidin Malz und feinem Weyermann® Pilsner Malz.

**Extrakt:** 72 – 79 %

**Spezifisches Gewicht:** 1.35 – 1.40 g / ml

**Brennwert:** 1100 – 1200 kJ / 100 g

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe in 13% Stammwürze:** braunrot  
40,0 – 60,0 EBC

**Verpackung:** 4 kg, 10 kg, 28 kg

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



| Parameter                  | Minimalwert | Maximalwert | Einheit   |
|----------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Extrakt                    | 72          | 79          | GG%/BRIX° |
| Spezifisches Gewicht (ME)  | 1,35        | 1,4         | kg/l      |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 40          | 60          | EBC       |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 15,5        | 23,1        | Lovibond  |



## WEYERMANN® BAVARIAN DUNKEL

Malzextrakt mit dunkelbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem ausgeprägten kernigen Malzaroma und kräftigen Caramelnoten.

Hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Münchner Malz, feinem Weyermann® Pilsner Malz und aromareichem braunen, caramelsierten Weyermann® CARAMÜNCH®.

**Extrakt:** 72–79 %

**Spezifisches Gewicht:** 1.35–1.40 g / ml

**Brennwert:** 1100–1200 kJ/100 g

**Empfohlene Zugabe:** Lebensmittelindustrie nach Bedarf

**Farbe in 13% Stammwürze:** dunkelbraun  
65,0–85,0 EBC

**Verpackung:** 4 kg, 10 kg, 28 kg

**Mindesthaltbarkeit:** Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



| Parameter                  | Minimalwert | Maximalwert | Einheit   |
|----------------------------|-------------|-------------|-----------|
| Extrakt                    | 72          | 79          | GG%/BRIX° |
| Spezifisches Gewicht (ME)  | 1,35        | 1,4         | kg/l      |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 65          | 85          | EBC       |
| Farbe (ber. auf 13° Plato) | 25          | 32,5        | Lovibond  |





## WEYERMANN® SAUERGUT

Dieses biologisch gewonnene SAUERGUT dient der natürlichen pH-Wert-Einstellung.

Es handelt sich um einen nichtalkoholisch fermentierten Gerstenmalzextrakt, welcher ein trübes, braunes Aussehen sowie einen typisch malzigen, sauren Geschmack aufweist.

### Einsatz von SAUERGUT:

Brau- und Getränkeindustrie / Lebensmittel- und Backindustrie, bzw. applikationsangepasst

### Einsatzmenge 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.

### Mindesthaltbarkeit von SAUERGUT:

In ungeöffneter Originalverpackung ist eine Haltbarkeit von 360 Tagen (bei 20 °C) gegeben.



Die folgenden Werte sind erntebedingten Schwankungen unterworfen:

| 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               |