



SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Prodotto: Weyermann® Eraclea Pilsner Malt**Raccolto: 2025**

Ottenuto dal miglior orzo distico italiano, coltivato nelle fertili terre dell'Italia settentrionale a ridosso della costa adriatica. Questo malto aromatico rappresenta la base perfetta per birre dalla bevuta tipicamente mediterranea; fresca, dissetante e profumata. Il malto si distingue per l'ottima lavorabilità, l'alta resa e l'eccellente tenuta della schiuma.

Profilo sensoriale: malto dolce con leggere note di miele.

Attività enzimatica: alta

Materia prima: Orzo distico di prima qualità

Origine: Italia

Ingredienti: Orzo
Acqua

Quantità raccomandata: Birrificio Fino a 100%
Industria Alimentare secondo necessità

Utilizzo: Pale Lager, Pils, stili italiani (es. Italian Grape Ale, Italian Pilsner)

I seguenti valori sono soggetti a variazioni in base al raccolto. I metodi di analisi seguono le normative descritte in "Brew-Technical Analysis Methods-Raw Material" (MEBAK). Il colore dei mali caramellati e tostati è misurato utilizzando l'Hellige Neo-Komparator come metodo di riferimento.

Parameter:	Minimo:	Massimo:	Unità:
Umidità		5	%
Estratto (sostanza secca)	80.5		%
Colore	2.5	4.5	EBC
Colore	1.4	2.1	Lovibond
Colore del mosto bollito	4	5.5	EBC
Colore del mosto bollito	2	2.5	Lovibond
Proteine (sostanza secca)	9.5	12	%
Indice di Kolbach	36	42.5	%
Tempo di saccarificazione		15	Min
Viscosità		1.58	m Pa s
Friabilità	84		%
Cariossidi Vitree		2.5	%



SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Prodotto: Weyermann® Eraclea Pilsner Malt

Raccolto: 2025

Unità di spedizione: sacchi da 25 kg, BigBag, rinfusa

Durata di conservazione: Se conservato in un luogo asciutto a una temperatura compresa tra 0°C e 30°C il prodotto ha una durata minima di conservazione di 24 mesi se non aperto.

Con la presente confermiamo che i nostri prodotti soddisfano tutte le attuali leggi e normative alimentari tedesche ed europee. Ciò è garantito dal nostro Sistema di Gestione della Qualità certificato secondo la norma DIN ISO 9001 e dal sistema HACCP certificato. La nostra torrefazione e birrificio Heinz Weyermann® è inoltre certificata secondo lo standard FSSC 22000.

La sicurezza alimentare ha la massima priorità per Weyermann®.

Pertanto, tutte le materie prime sono soggette a un rigoroso programma di screening, stabilito in accordo con l'Associazione dei Maltatori Tedeschi (Deutsche Braumeister- und Malzmeisterbund e.V.). Le materie prime vengono analizzate da un laboratorio accreditato (SGS Fresenius) per verificare la presenza di pesticidi, micotossine e metalli pesanti.

Per questo motivo, tutte le materie prime prodotte da Weyermann® sono conformi ai Regolamenti (UE) N. 123/2005, 165/2010, 396/2005 e 915/2023.

Il contenuto di NDMA è inferiore alla soglia consentita. Il rispetto di questi valori limite è garantito da controlli regolari.

Tutti i prodotti Weyermann® sono conformi ai Regolamenti (UE) N. 1829/2003 e 1830/2003 e non contengono materie prime, ingredienti o additivi geneticamente modificati (OGM).

I nostri prodotti sono tracciabili e quindi conformi ai Regolamenti (UE) N. 178/2002 e 1935/2004. Non utilizziamo nanomateriali, ormoni o radiazioni ionizzanti nella nostra produzione.

Produciamo in conformità al "German Reinheitsgebot" (Editto della Purezza Tedesco).

Per ulteriori informazioni

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