



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

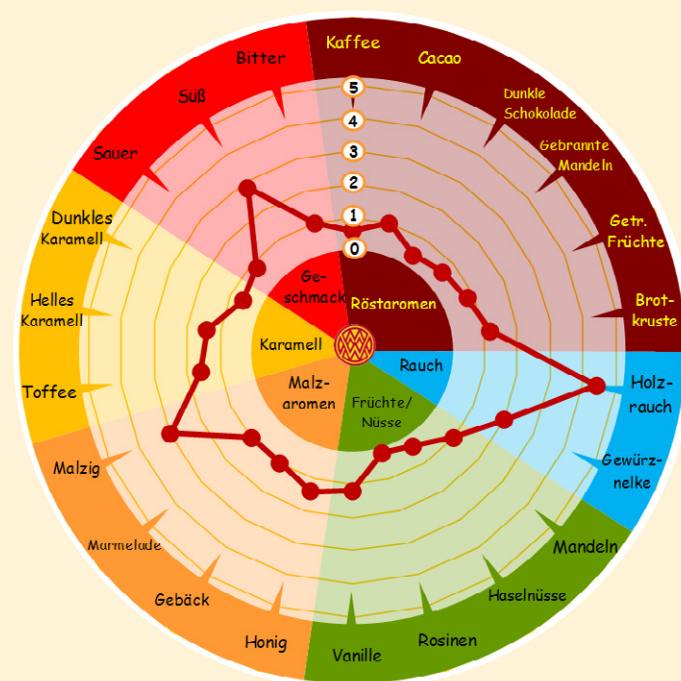
Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

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	%