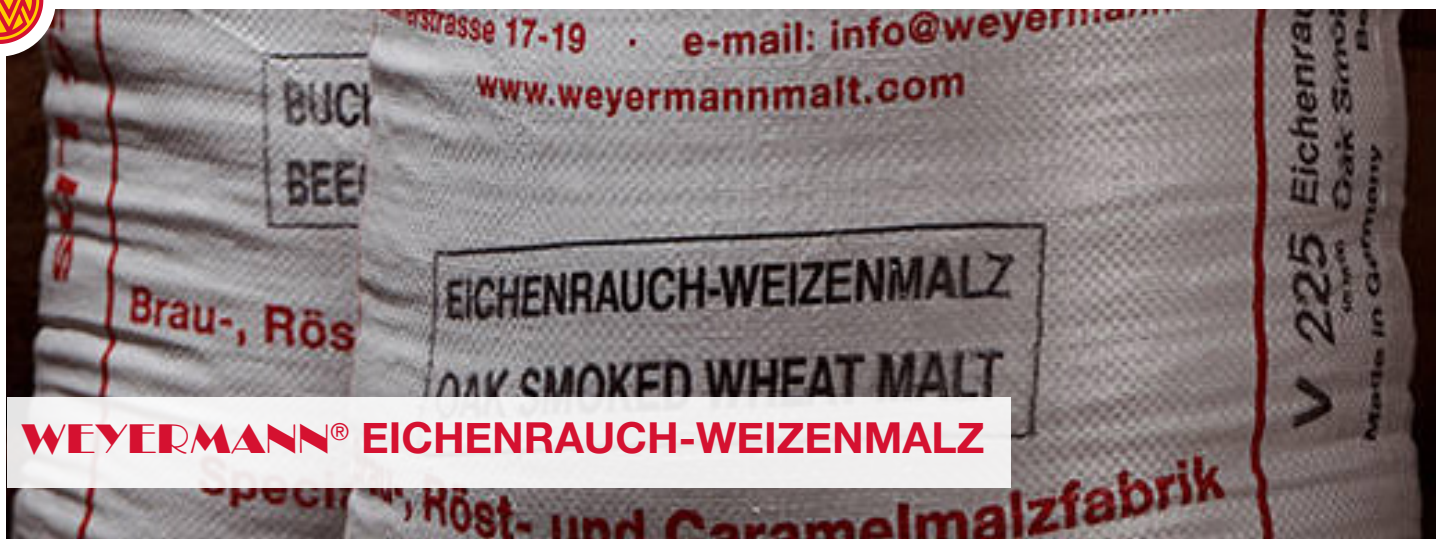


WEYERMANN® EICHENRAUCH-WEIZENMALZ

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

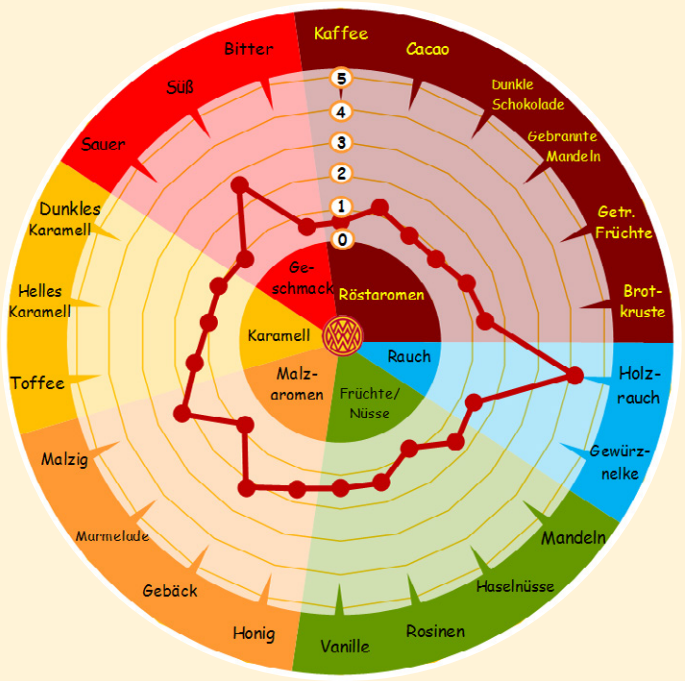
Farbe: hellbraun
4,0 – 6,0 EBC

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	