



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

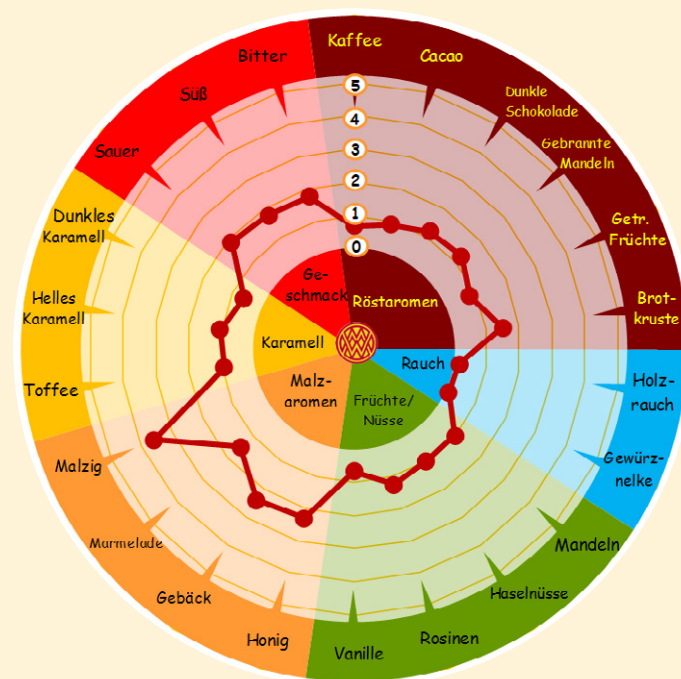
Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 24 Monaten gegeben.

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