



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