



WEYERMANN® SAUERGUT

Dieses biologisch gewonnene SAUERGUT dient der natürlichen pH-Wert-Einstellung.

Es handelt sich um einen nichtalkoholisch fermentierten Gerstenmalzextrakt, welcher ein trübes, braunes Aussehen sowie einen typisch malzigen, sauren Geschmack aufweist.

Einsatz von SAUERGUT:

Brau- und Getränkeindustrie / Lebensmittel- und Backindustrie, bzw. applikationsangepasst

Einsatzmenge von SAUERGUT:

Maischesäuerung:

Zugabe von 10 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓

Würzsäuerung:

Zugabe von 6 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓

Verpackung und Lagerung von SAUERGUT:

Das Produkt ist aseptisch in einer Bag in Box (16 l, 20 kg) verpackt. Es sollte kühl, trocken und geschützt vor extremer Hitze und Kälte gelagert werden.

Mindesthaltbarkeit von SAUERGUT:

In ungeöffneter Originalverpackung ist eine Haltbarkeit von 360 Tagen (bei 20 °C) gegeben.



Die folgenden Werte sind erntebedingten Schwankungen unterworfen:

Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Milchsäure	52	58	g/l
pH-Wert	2,9	3,2	
Dichte	1,271	1,317	g/cm ³
Refraktion	58,0	65,0	°Bx