

**WEYERMANN® SAUERMALZ**

Hergestellt aus feinsten Qualitätsbraugerste. Hellbraunes Malz, das ca. 1 – 2 % Milchsäure enthält. pH 3,35 – 3,7

Aroma: fruchtig-sauer, universell einsetzbar

Enzymaktivität: gering

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- Säuerung und Geschmacksverbesserung
- Absenkung des pH-Wertes

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: 1,5 – 5,0 EBC



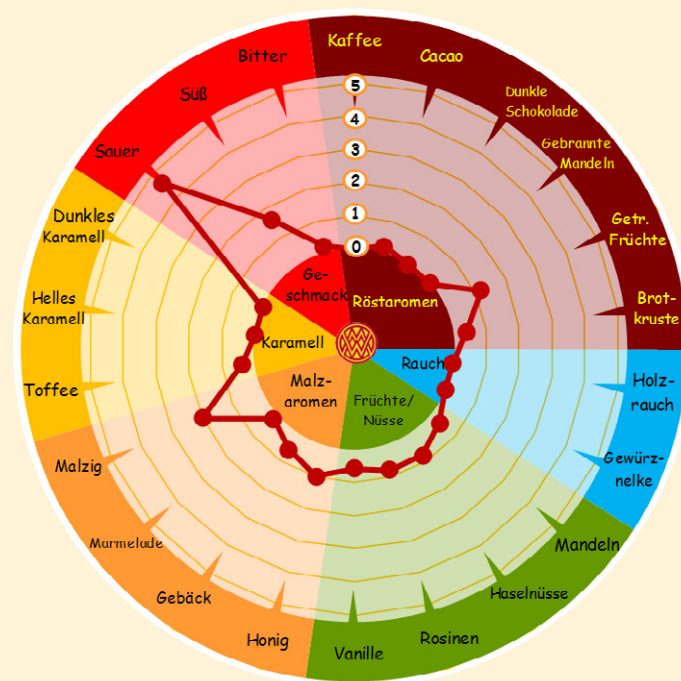
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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® Sauermalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		8	%
Farbe (EBC)	1,5	5	EBC
Farbe (Lovibond)	0,9	2,3	Lovibond
pH-Wert	3,35	3,7	