



WEYERMANN® VIENNA RED

Malzextrakt mit braun-rötlicher Farbe, hoher Viskosität und einem ausgeprägten Malzaroma mit feinen Caramel- und leichten Toffeenoten.

Hergestellt aus hochwertigem Weyermann® Wiener Malz, rot- braunem Weyermann® Melanoidin Malz und feinem Weyermann® Pilsner Malz.

Extrakt: 72 – 79 %

Spezifisches Gewicht: 1.35 – 1.40 g / ml

Brennwert: 1100 – 1200 kJ / 100 g

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe in 13% Stammwürze: braunrot
40,0 – 60,0 EBC

Verpackung: 4 kg, 10 kg, 28 kg

Mindesthaltbarkeit: Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereiches von 0°C bis 30°C ist ungeöffnet eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten gegeben.



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt	72	79	GG%/BRIX°
Spezifisches Gewicht (ME)	1,35	1,4	kg/l
Farbe (ber. auf 13° Plato)	40	60	EBC
Farbe (ber. auf 13° Plato)	15,5	23,1	Lovibond