



Helles, gut gelöstes Malz aus Qualitätsweizen.

Aroma: malzig-süß, leichte Noten von Honig, Toffee und Caramel, sowie Noten von Nüssen und Gebäck

Enzymaktivität: mittel

Einsatz: Backwaren und andere Lebensmittel

Erfolg:

- Leichte Farbintensivierung
- Verstärkung der Aromen

Empfohlene Zugabe: Lebensmittelindustrie nach Bedarf

Farbe: mittelbraun
15,0 – 20,0 EBC



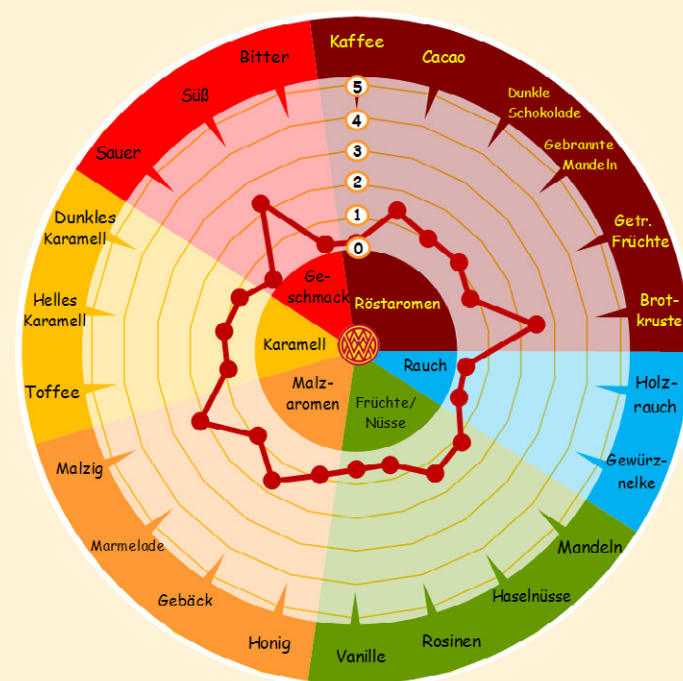
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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

WEYERMANN® MALZ AROMA RAD®

GANZKORN

Weyermann® Weizenmalz dunkel



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt (wasserfrei)	81		%
Farbe (EBC)	15	20	EBC
Farbe (Lovibond)	6,1	8	Lovibond
Protein (TS)	10,5	14	%
ELG° (Kolbach)	37,5	48	%
Verzuckerungszeit		20	min
Viskosität (ber. 8,6%)		2,2	m Pa s