



WEYERMANN® GERSTENDIASTASEMALZ

und Caramelmalzfabrik
gegründet 1879

Hergestellt aus feinsten deutscher Qualitätsbraugerste. Ein Malz mit hohem Enzympotential zur Verbesserung der Maischarbeit. Speziell einsetzbar für Biere mit einem angestrebten hohen Endvergärungsgrad oder für Biere mit Rohfrucht- oder hohem Spezialmalz-Anteil zur Enzymverstärkung.

Sensorik: malzig-süß

Einsatz

- Pilsner Biere
- Lager
- Spezialbiere (z.B. Zugabe zu Rohfrucht-, Mehrkornbier)

Empfohlene Zugabe: bis 50%

Enzymaktivität: sehr hoch

Farbe: 2,5 – 4,0 EBC



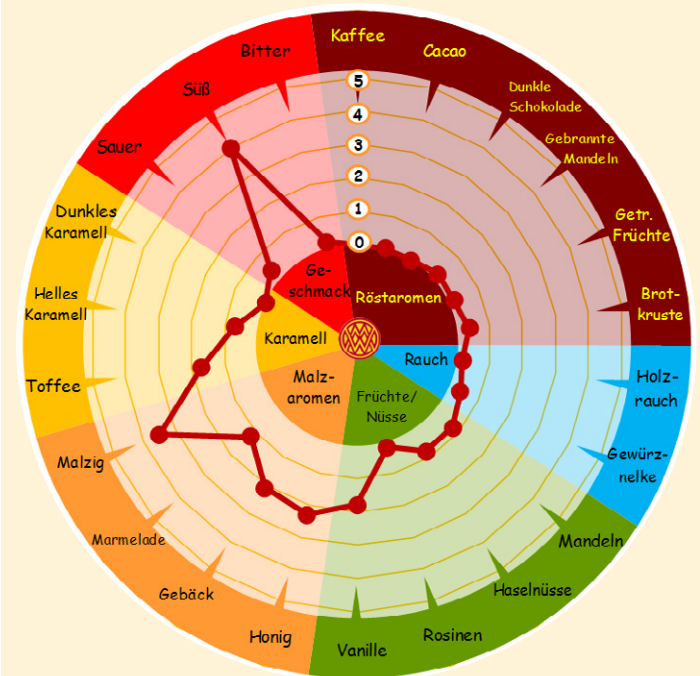
Verpackung: 25 kg Sack, Big Bag, lose

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®

WÜRZE

Weyermann® Gerstendiastasemalz



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Wassergehalt		7	%
Extrakt (wasserfrei)	78		%
Farbe (EBC)	2,5	4	EBC
Farbe (Lovibond)	1,4	2	Lovibond
Protein (TS)	9,5	12,5	%
ELG° (Kolbach)	38	45	%
VZ 45°C	36	44	%
Verzuckerungszeit		15	min
Viskosität (ber. 8,6%)		1,65	m Pa s
Friabilimeterwert	78		%
Ganzglasigkeit		3	%
Diastatische Kraft	300		WK