



WEYERMANN® RÖSTMALZBIER SINAMAR®

SINAMAR® ist nach dem deutschen Reinheitsgebot (Bier St. DB § 5) ein Röstmalzbier und wird aus CARAFA® Spezial hergestellt.

Um die hohe Farbtintensität und den Extraktgehalt zu erreichen, wird das Sinamar® Bier unter Vakuum schonend bei Temperaturen von 70 – 75 °C aufkonzentriert.

SINAMAR® ist durch ein schonendes, natürliches Verfahren entbittert und filtriert und verursacht daher keine Trübungen und ist sehr pH-stabil. Sinamar® beinhaltet keine vergärbaren Zucker oder Alkohol.

Die Anwendung von SINAMAR® ist ausgesprochen anwenderfreundlich: Die Dosage ist während des kompletten Brauprozesses vom Sudhaus bis zur Abfüllung möglich.

Um 1 hl Bier eine EBC-Einheit zu erhöhen, werden 14 g SINAMAR® benötigt.

SINAMAR® hat nach der Kennzeichnungsverordnung der EU keine E-Nummer. Eine Deklaration als Malzextrakt, Gerstenmalzextrakt oder Röstmalzextrakt genügt.

SINAMAR® ist glutenfrei.

SINAMAR® eignet sich ideal zur Farbkorrektur, Farbpassung und Farbtintensivierung bis zu +90 EBC von Bieren.

Sinamar®, universell einsetzbar, insbesondere für

- **Untergärige Biere**
- **Obergärige Biere**
- **Schwarzbier**
- **IPA** wie Black IPA
- **Stout**
- **Porter**
- **Malzbier** (alkoholfrei)
- **Biere von CARAFA® SPEZIAL 1-3**

Enzymaktivität: keine

Farbe: 8100 – 8600 EBC

Verpackung: 5,9 kg, 11,8 kg, 25 kg Kanister, 1180 kg Container

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

Dieses Produkt ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich.



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Extrakt		53	GG%/BRIX°
Farbe (EBC)	8100	8600	EBC
Farbe (Lovibond)	3054,2	3242,7	Lovibond
Spezifisches Gewicht (ME)	1,13	1,28	kg/l
pH-Wert	3,6	4,9	
Viskosität		1000	m PA s