

WEYERMANN® SAUERGUT

Hergestellt aus hellem, nicht alkoholisch fermentierten Gerstenmalzextrakt.

Neben dem Einsatz von Weyermann® Sauermalz zur Einstellung des Maische pH ermöglicht das biologisch gewonnene Weyermann® SAUERGUT die natürliche pH-Wert-Einstellung der Würze.

Sensorik: feines Malzaroma und angenehme Säure

Einsatz von SAUERGUT: Brau- und Getränkeindustrie

Universell einsetzbar für helle und dunkle Bierstile zur Optimierung des Würze pH am Ende der Kochung.

Das Sauergut ist auch anwendbar für die Herstellung von besonders sauren Bierstilen wie:

- Sauerbiere wie Gose, Berliner Weisse,
- Alkoholfreie Biere
- Alkoholfreie Malzgetränke

Dosagemenge von SAUERGUT:

Maischesäuerung:

Zugabe von 10 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓

Würzsäuerung:

Zugabe von 6 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓

Verpackung und Lagerung von SAUERGUT:

Das Produkt ist aseptisch in einer Bag in Box (16 l, 20 kg) verpackt.

Es sollte kühl, trocken und geschützt vor extremer Hitze und Kälte gelagert werden.

Mikrobiologische Aktivität: durch das Herstellungsverfahren und die aseptische Abfüllung befinden sich keine lebenden Mikroorganismen im Produkt.

pH-Wert: 3,3 – 4,5

Farbe: max. 12 EBC

Verpackung: Das Produkt ist aseptisch in einer Bag in Box (16 l, 20 kg) verpackt. Es sollte kühl, trocken und geschützt vor extremer Hitze und Kälte gelagert werden.

Haltbarkeit (bei ungeöffneter Originalverpackung):

bei 4-8 °C 540 Tag(e)

bei 20 °C 360 Tag(e)



Parameter	Minimalwert	Maximalwert	Einheit
Milchsäure	52	58	g/l
pH-Wert	2,9	3,2	
Dichte	1,271	1,317	g/cm ³
Refraktion	58,0	65,0	°Bx