



Produktspezifikation: Dinkelmalz

Dinkelmalz hergestellt aus ausgewähltem regionalen Dinkelkernen. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
Wassergehalt		5,0	%
Feinschrotausb./ TrS	81,5		%
MSD	1,0	2,0	%
Würzefarbe	3,0	6,5	EBC
Kochfarbe	5,0	8,5	EBC
VZ 45°C	33,0	38,0	%
Eiweiß	8,5	15,5	%
Löslicher Stickstoff TrS	510,0	1040	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	38,0	42,0	%
pH-Wert	5,85	6,00	
Viskosität	1,5	1,65	mPas
Rohstoff	Braudinkel		Aussehen gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres
Herkunft	Deutschland		Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack
Zutaten	Dinkel, Wasser		Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland

Stand: 04/2024