



## Produktspezifikation: Melanoidin

Melanoidinmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbrauergerste. Das angenehm, sehr intensive Malzaroma verleiht den Bieren eine ausgeprägte rötliche Farbe und verstärkt die Vollmundigkeit.

<i>Parameter</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>	<i>Einheit</i>
<b>Wassergehalt</b>		5,0	%
<b>Extraktgehalt</b>	78,0		%
<b>Farbe</b>	50,0	80,0	EBC
<b>Rohstoff</b>	Sommerbrauergerste		<b>Aussehen</b> dunkelbraune Körner, gleichmäßig dunkelbraunes Korninneres
<b>Herkunft</b>	Deutschland		<b>Verpackung</b> lose, BigBag und 25kg Sack
<b>Zutaten</b>	Gerste, Wasser		<b>Haltbarkeit</b> bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate
			<b>Verfügbare Qualitäten</b> konventionell, EU-Bio, Bioland

Stand: 04/2024