



Malzanalyse

Weyermann® Spezialmalze

Qualitätssicherung

Telefon: +49 951 - 93 22 0 - 22

Fax: +49 951 - 9322 0 - 922

eMail: QS@weyermann.de



Chargenanalyse

Seite 1 von 1

Batchcode: **S311-21116025-01**
Artikel: **Weyermann® Wiener Malz Sack 25kg**

Artikelnummer: **21116025**
Datum Produktion: **07.11.2017**
MHD: **07.05.2019**

Probentyp: F/F
Analysennummer: 29233/2.W
Analysendatum: 07.11.2017
Mitarbeiter (Kürzel): malm
Produktionsort: Bamberg

Qualität		Einheit	Qualität		Einheit
<u>Physikalisch</u>			Friabilimeter ganzglasig	1,0	%
Würzefarbe	7,5	EBC	<u>Chemisch</u>		
Würzefarbe in °L	3,3	°L	Würze pH	5,84	.
Viskosität ber. 8.6°P	1,52	mPas	Verzuckerung	15	min.
Viskosität ber. 12°P	1,82	mPas	Hartong VZ 45°C	36,6	%
Wassergehalt	4,2	%	Eiweißgehalt	10,6	%
Extrakt Feinschrot lfr.	78,0	%	Löslich-N mg/100g	703	mg/100g
Extrakt Feinschrot TrS.	81,4	%	Kolbachzahl	41,5	%
Friabilimeter mehlig	88,2	%			

Weyermann® Produkte entsprechen den derzeit gültigen Vorschriften für Lebensmittel.

In Weyermann® Produkten sind keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten, sie bestehen nicht aus GMO, sie werden nicht aus GMO hergestellt und sie enthalten keine Zutaten, die aus GMO hergestellt wurden.

Analysen gemäß EBC/MEBAK.



Malt Analysis

Weyermann® Specialty Malts

Quality Department

Phone: +49 951 - 93 22 0 - 22

Fax: +49 951 - 9322 0 - 922

eMail: QS@weyermann.de



Batch Analysis

Page 1 of 1

Batchcode: **S311-21116025-01**
 Item: **Weyermann® Vienna Malt Bag 25kg/55lbs**

Item Number: **21116025**
 Date of Production: **07.11.2017**
 Best before: **07.05.2019**

Sample Type: F/F
 Analysis Number: 29233/2.W
 Date of Analysis: 07.11.2017
 Operator: malm
 Production site: Bamberg

Specification	Unit	Specification	Unit
Physical		Glassy Kernels	1.0 %
Malt Color	7.5 EBC	Chemical	
Malt Color	3.3 °L	Wort pH	5.84 .
Viscosity calc. 8.6°P	1.52 mPas	Saccharification	15 min.
Viscosity calc. 12°P	1.82 mPas	Hartong Index VZ 45°C	36.6 %
Moisture content	4.2 %	Total protein	10.6 %
Extract fine grind (as is)	78.0 %	Soluble Nitrogen dry base	703 mg/100g
Extract dry basis	81.4 %	Kolbach Index	41.5 %
Friability	88.2 %		

All Weyermann® products are produced according to the current valid European food laws.
 We produce all of our malts, malt extracts and roast malt beer according to the "German Purity Law".
 We do not use any genetically modified raw materials, no ionisation and no irradiation.

All Analyses according EBC/MEBAK.

