



Diastatisches Kling Weizenmalz

Enzymaktives diastatisches Kling Weizenmalz kann durch seine diastatische Kraft die Qualität und den Geschmack von Brot und Weizenkleingebäck enorm verbessern. Und das auf ganz natürliche Art und Weise. Unser diastatisches Weizenmalz wird auch zur Aufbesserung der Mehlqualität bei zu geringer Amylasetätigkeit eingesetzt.

Unser Diastase Malz entsteht aus qualitativ bestem Weizen.

Standardspezifikationen

	Einheit	Methode*	R **
Wassergehalt	% < 7	R-200.18.020	0,6
Extrakt, TrS., FS	% > 79***	R-205.01.080	1,2
pH-Wert	5,7 -6,0	R-205,06.040	0,2
Farbe	EBC < 4	R-205.07.731	1,0
Eiweißgehalt	% >10,0	R-200.20.030	0,81
Diastatische Kraft	° WK >500	R-200.23.031	

* Analysenmethode nach MEBAK, Band Rohstoffe 2016; ** Vergleichbarkeit; *** jahrgangsabhängig

Lieferung

Lose: im Sattelzug, im Silozug mit Gebläse, im 25 Fuß Container, im 40 Fuß Container