



Diastatisches Kling Gerstenmalz

Enzymaktives diastatisches Kling Gerstenmalz 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 Gerstenmalz wird auch zur Aufbesserung der Mehqualität bei zu geringer Amylasetätigkeit eingesetzt.

Das enzymstarke Diastase Malz entsteht bei uns aus bester Wintergerste der traditionellen Anbauggebiete.

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