

Harsdorfer Malzfabrik

Frank Schütz e.K.

Stand: 01/2023

Produktspezifikation: Schuema® Dinkelmalz

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

Rohstoff: Braudinkel
Herkunft: Deutschland
Zutaten: Dinkel, Wasser

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
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	1040,0	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	38,0	42,0	%
pH-Wert	5,85	6,00	
Viskosität	1,50	1,65	mPas

Aussehen: gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres
Verpackung: lose, BigBag und 25kg Sack
Haltbarkeit: bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate haltbar
Verfügbare Qualitäten: konventionell, EU-Bio, Bioland