



# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de



# SINAMAR®

Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

**„Herzlich Willkommen bei Weyermann® Malz“**

**Ihrem Partner in allen Malzfragen - mit dem größten, selbstproduzierten Sortenspektrum der Welt!**

**Unser zertifiziertes QM-System nach DIN ISO 9001 mit:**

- unserem hochqualifiziertem Produktionsteam
- unserem Overall-Prozessleitsystem inklusive kompletter, lückenloser Chargenrückverfolgung, von der Rohstoffannahme über die sachgemäße Lagerung, Produktion bis zum Versand der Endprodukte
- regelmäßigen externen Untersuchungen entsprechend der lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- ausnahmsloser Produktion nach dem deutschen Reinheitsgebot
- ausschließlicher Verarbeitung von Braugersten, Brauweizen, Brauroggen aus zertifizierten Saatgutsorten, die keinerlei gen-technischen Verfahren unterzogen worden sind und ausschließlich aus deutschem Anbau stammen
- unserer modernen Mälzerei- und Brauereiausstattung
- schneller und exakter Rückverfolgbarkeit anhand individueller LOT-Nummer, codiert in einem D2-Barcode - Transparenz vom Landwirt bis zum fertigen Spezialmalz
- Analysen-Download anhand D2-Barcode-Scan (individuelle Batch-Analyse online verfügbar)

**stellt die hochwertige Qualität unserer Brau-, Röst- und Caramelmalze, unseres entbitterten Röstmalzbieres SINAMAR®, sowie unserer verschiedenen Malzextrakte sicher.**

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

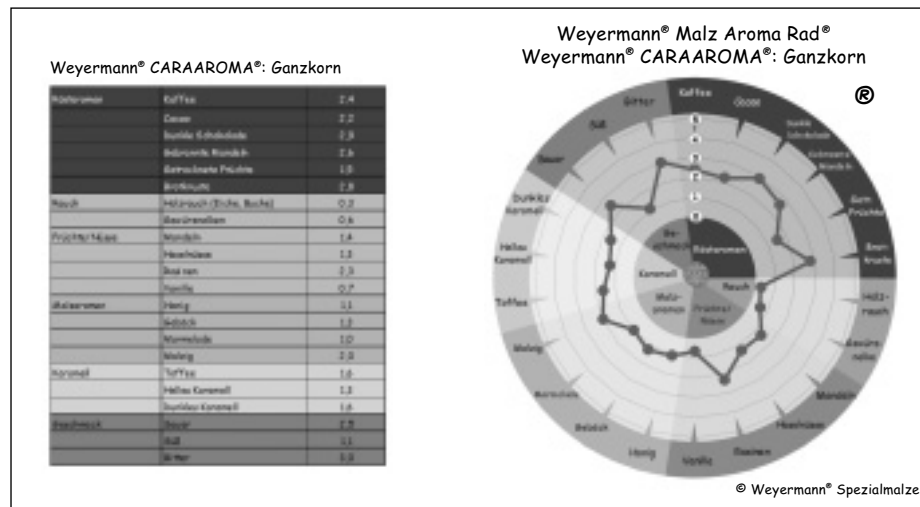
Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Das Weyermann® Malz Aroma Rad®

### Ein wertvolles Werkzeug für alle Brauereien zur Rezepturbeschreibung:

Der begrüßenswerte weltweite Trend zu charaktervollen Spezialbieren und die breite Akzeptanz des Verbrauchers für diese Produkte bringt immer mehr große, mittelständische, aber auch kleine Brauer auf der Welt zur Anwendung von Spezialmalzen, wie sie im breiten Spektrum von Weyermann® produziert werden. Umso wichtiger ist es, neue Beschreibungsmethoden zu entwickeln, welche die Auswahl und Anwendung der Spezialprodukte erleichtern. Dies führte zu einem neuen Bestimmungs- und Auswahlwerkzeug, dem Malz Aroma Rad®, was inzwischen als geschütztes Warenzeichen der Malzfabrik Weyermann®, Bamberg, eingetragen ist.

### Dabei haben sich folgende Aromakategorien herausgebildet:



#### Röstaromen:

Kaffee, Cacao, dunkle Schokolade, gebrannte Mandeln, getrocknete Früchte, Brotkruste

#### Rauch:

Holzrauch (Buche, Eiche), Gewürznelken

#### Früchte / Nüsse:

Mandeln, Haselnüsse, Rosinen, Vanille

#### Malzaromen:

Honig, Gebäck, Marmelade, Malzig

#### Karamell:

Toffee, helles und dunkles Karamell

#### Geschmack:

Sauer, Süß, Bitter

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

Weyermann® Malz Aroma Rad®  
Weyermann® Barke® Pilsner Malz: Ganzkorn



© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®  
Weyermann® Abbey Malt®: Ganzkorn



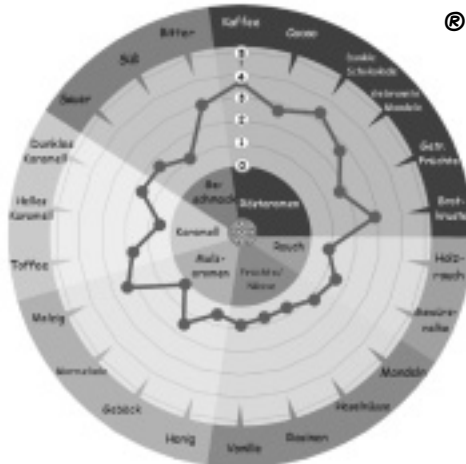
© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®  
Weyermann® Special W®: Ganzkorn



© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®  
Weyermann® CARAFA® SPEZIAL: Ganzkorn



© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®  
Weyermann® Weizenbraumalz - dunkel: Ganzkorn



© Weyermann® Spezialmalze

Weyermann® Malz Aroma Rad®  
Weyermann® Buchenrauch-Gerstenmalz: Ganzkorn



© Weyermann® Spezialmalze

Das Weyermann® Malz Aroma Rad® ist Teil der Produktspezifikation und steht auf unserer Homepage für alle Weyermann® Malzsorten zum Download bereit.  
[www.weyermann.de](http://www.weyermann.de)

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Braumalz  | Farbe / EBC              | Einsatz   | Zugabe          | Erfolg   | Verfügbarkeit |
|---|--------------------------|---|-----------------|--|---------------|
| Weyermann®<br>Premium<br>Pilsner Malz<br>extra hell | 2,0 - 3,5                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Premium Pilsner Biere mit extra hellen Farben</li> <li>• alle anderen Biertypen</li> </ul>                       | 100 %           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• hergestellt aus feinsten inländischer 2-zeiliger Sommerbraugerste</li> <li>• durch Auswahl besonders geeigneter Rohstoffe und spezieller Mälzungstechnologie werden besonders helle Würze- und Kochfarben erreicht</li> </ul> | sofort        |
| * Weyermann®<br>Pilsner Malz                        | 2,5 - 4,5                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilsner Biere</li> <li>• jeder sonstige Biertyp</li> </ul>   | 100 %           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• hergestellt aus feinsten inländischer 2-zeiliger Sommerbraugerste</li> <li>• zur Herstellung aller hellen Biere</li> <li>• als Basismalz für Spezialbiere</li> </ul>  | sofort        |
| * Weyermann®<br>Pale Ale Malz                       | 5,5 - 7,5                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• für alle Biere geeignet</li> <li>• Ale</li> <li>• Stout</li> <li>• Porter</li> </ul>                             | 100 %           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• produziert hervorragende Lagerbiere und Ales</li> </ul>   | sofort        |
| * Weyermann®<br>Wiener Malz                         | 6,0 - 9,0                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exportbier</li> <li>• Märzenbiere</li> <li>• Festbiere</li> <li>• Hausbräubierte</li> </ul>                      | 100 %           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erzielung „goldfarbiger Biere“ und Förderung der Vollmundigkeit</li> </ul>  | sofort        |
| * Weyermann®<br>Münchener Malz                      | I 12 - 18<br>II* 20 - 25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• dunkle Biere</li> <li>• Festbiere</li> <li>• Starkbiere</li> <li>• Malzbiere</li> <li>• Schwarzbieren</li> </ul> | bis zu<br>100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterstreicherung des typischen Biercharakters durch Aromaverstärkung</li> <li>• Erzielung einer kräftigen Bierfarbe</li> </ul>   | sofort        |

\* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Rauchmalz                                   | Farbe / EBC | Einsatz  | Zugabe          | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|---|-------------|--|-----------------|---|---------------|
| * Weyermann®<br>Buchenrauch-<br>Gerstenmalz | 4,0 - 8,0   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rauchbiere</li> <li>• Lagerbiere</li> <li>• Kellerbiere</li> <li>• Rauchbierspezialitäten</li> <li>• Weizenbiere</li> </ul> | bis zu<br>100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erzielung des typischen Rauchgeschmackes</li> <li>• abgerundetes Buchenrauch-Aroma mit leichten Honig- und Vanillenoten</li> </ul> | sofort        |
| Weyermann®<br>Eichenrauch-<br>Weizenmalz    | 4,0 - 6,0   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weizenbiere</li> <li>• Rauch-Weizenbiere</li> <li>• Hefe-Weizen</li> <li>• Rauchbiere</li> <li>• Ales</li> </ul>            | bis zu<br>80 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• hergestellt aus Qualitätsweizen</li> <li>• feines Eichenrauch-Aroma mit Honig- und Vanillenoten</li> </ul>                         | sofort        |
|   |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grätzer Bier</li> </ul>   | bis zu<br>100 % |   |               |

\* Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Spezialmalz                                   | Farbe / EBC | Einsatz   | Zugabe  | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|---|-------------|---|---|---|---------------|
| * Weyermann®<br>Sauermalz<br><br>pH 3,3 - 4,5 | 2,5 - 12    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilsnerbiere</li> <li>• Leichtbiere</li> <li>• Schankbiere</li> <li>• Ales</li> </ul>                          | 1 - 5 %<br><br>(10 % für<br>natur-saure<br>Biere) | Absenkung des Maische-pH, dadurch <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbesserung der Maischarbeit</li> <li>• Intensivierung der Gärung und lichtere Bierfarben bei Pilsner Bieren</li> <li>• Verbesserung der Geschmacksstabilität</li> <li>• abgerundeter Biergeschmack</li> <li>• bei hartem Brauwasser</li> </ul> | sofort        |
| * Weyermann®<br>Melanoidinmalz                | 60 - 80     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weißbiere</li> <li>• Bockbiere</li> <li>• dunkle Biere</li> <li>• rote Biere</li> <li>• Amber Biere</li> </ul> | bis zu<br>20 %                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbesserung der Geschmacksstabilität und der Vollmundigkeit</li> <li>• Abrundung der Bierfarbe</li> <li>• Erzielung rötlicher Farbe</li> <li>• Optimierung der Maischarbeit</li> <li>• Honig- und Biskuitnoten</li> </ul>   | sofort        |

\* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Weizenmalz   | Farbe / EBC | Einsatz  | Zugabe         | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|--|-------------|--|----------------|---|---------------|
| * Weyermann®<br>Weizenbraumalz<br>- hell -         | 3,0 - 5,0   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weizenbiere</li> <li>• Kölschbiere</li> <li>• Altbiere</li> <li>• obergärige Schankbiere</li> </ul> | bis zu<br>80 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Förderung des typischen obergärigen Aromas</li> <li>• Erzielung schlanker, spritziger Biere</li> <li>• Unterstreichung des typischen Weizenaromas</li> </ul>                   | sofort        |
| Weyermann®<br>Weizenbraumalz<br>- dunkel -         | 15 - 20     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leichtbiere</li> <li>• alkoholreduzierte Biere</li> <li>• alkoholfreie Biere</li> </ul>             | bis zu<br>50 % |   | sofort        |
| Weyermann®<br>CARAWHEAT®<br>Weizen-<br>caramelmalz | 110 - 140   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• obergärige Biere</li> <li>• Hefeweizen</li> <li>• Dunkles Weizen</li> </ul>                         | bis zu<br>15 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöhung der Vollmundigkeit</li> <li>• Intensivierung des Weizenmalzaromas</li> <li>• dunklere Bierfarben</li> <li>• milde Caramel-, Mandel-, Brot- und Gebäcknoten</li> </ul> | sofort        |
| Weyermann®<br>Weizenröstmalz                       | 900 - 1200  | Nur für obergärige Biere wie Altbiere oder dunkle Weizenbiere, Stout, Porter   | 1 - 5 %        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensivierung des typischen Aromas dunkler, obergäriger Biere sowie der Bierfarbe</li> <li>• mildes Röstaroma</li> </ul>  | sofort        |

CARAWHEAT® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

\* Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**



# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Caramelmalz               | Farbe / EBC | Einsatz   | Zugabe         | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|---------------------------|-------------|---|----------------|---|---------------|
| * Weyermann®<br>CARAPILS® | 2,5 - 6,5   | • Pilsner Biere   | 5 - 10 %       | • Verbesserung des Schaumes<br>sowie der Schaumhaltbarkeit<br><br>• Hebung der Vollmundigkeit   | sofort        |
|                           |             | • alkoholfreie Biere<br>• Leichtbiere   | bis zu<br>40 % |   |               |
| * Weyermann®<br>CARAHELL® | 20 - 30     | • helle Biere<br>• Exportbiere<br>• Festbiere<br>• Nährbiere  | 10 - 15 %      | • Erhöhung der Vollmundigkeit<br>• Intensivierung des Malzaromas<br>• günstige Beeinflussung des<br>Bierschaumes<br>• voller, runder Geschmack<br>• sattere Bierfarben<br>• Korrektur von zu hellen Bierfarben<br>bei Pilsner oder Lager Bieren<br>• geschmackliche Optimierung von<br>Hefeweißbieren<br>• leichte Caramelnoten | sofort        |
|                           |             | • Weizenbiere<br>• Schankbiere<br>• Leichtbiere<br>• alkoholreduzierte Biere<br>• alkoholfreie Biere      | bis zu<br>30 % |   |               |
| * Weyermann®<br>CARARED®  | 40 - 60     | • Braunbiere<br>• Bockbiere<br>• Amberbiere<br>• Altbiere<br>• Weißbiere<br>• Red Ales<br>• Scottish Ales | bis zu<br>25 % | • Erhöhung der Vollmundigkeit<br>• dunklere Bierfarben<br>• rötliche Bierfarbe<br>• Intensivierung des Malzaromas<br>• Caramel-, Honig- und Gebäcknoten   | sofort        |

CARAPILS®, CARAHELL® und CARARED® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

\* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Caramelmalz                | Farbe / EBC                                  | Einsatz   | Zugabe   | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|----------------------------|--|---|--|---|---------------|
| Weyermann®<br>CARAAMBER®   | 60 - 80                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bockbiere</li> <li>• dunkle Biere</li> <li>• rote Biere</li> <li>• Amber Biere</li> <li>• Amber Lagers</li> <li>• Amber Ales</li> </ul>                  | bis zu<br>20 %   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbesserung der Geschmacksstabilität und der Vollmundigkeit</li> <li>• Abrundung der Bierfarbe</li> <li>• rötliche Bierfarbe</li> <li>• Optimierung der Maischarbeit</li> <li>• Toffee-, Caramel- und Brotnoten</li> </ul>    | sofort        |
| * Weyermann®<br>CARAMÜNCH® | I 80 - 100<br>II* 110 - 130<br>III 140 - 160 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• dunkle Biere</li> <li>• Festbiere</li> <li>• Malzbiere</li> <li>• Nährbiere</li> <li>• Schankbiere</li> <li>• Leichtbiere</li> </ul>                     | 5 - 10 %<br>bei dunklen<br>Bieren<br>1 - 5 %<br>bei hellen<br>Leichtbieren | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöhung der Vollmundigkeit</li> <li>• Intensivierung des Malzaromas</li> <li>• voller, runder Geschmack</li> <li>• sattere Bierfarben</li> <li>• ausgeprägtes Caramelaroma mit Gebäcknoten</li> </ul>                         | sofort        |
| * Weyermann®<br>CARAAROMA® | 350 - 450                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braunbiere</li> <li>• Bockbiere</li> <li>• Amber Biere</li> <li>• dunkle Lagerbiere</li> <li>• Dark Ales</li> <li>• Stouts</li> <li>• Porters</li> </ul> | bis zu<br>15 %   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöhung der Vollmundigkeit</li> <li>• dunklere Bierfarben</li> <li>• rötliche Bierfarbe</li> <li>• Intensivierung des Malzaromas</li> <li>• Noten von gerösteten Nüssen, dunklem Caramel und getrockneten Früchten</li> </ul> | sofort        |

CARAAMBER®, CARAMÜNCH® und CARAAROMA® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

\* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Caramelmalz                 | Farbe / EBC | Einsatz   | Zugabe         | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|-----------------------------|-------------|---|----------------|---|---------------|
| Weyermann®<br>CARABELGE®    | 30 - 35     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belgische Spezialbiere</li> <li>• Belgische „Blonde“ Biere</li> <li>• Belgische „Bruin“ Biere</li> <li>• Belgisches Amber</li> <li>• Tripel</li> <li>• Dubbel</li> </ul>                 | bis zu<br>30 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• milder, zurückhaltender Caramelgeschmack;</li> <li>• Noten von getrockneten Früchten und Nüssen</li> <li>• honigfarbene Biere</li> </ul> | sofort        |
| Weyermann®<br>CARABOHEMIAN® | 170 - 220   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Böhmisches Lager</li> <li>• Böhmischer Bock</li> <li>• Böhmisches Spezialbiere</li> <li>• Porter</li> <li>• Stout</li> <li>• Ale</li> <li>• Bockbiere</li> <li>• Oktoberbiere</li> </ul> | bis zu<br>15 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• intensives Caramelmalzaroma;</li> <li>• Brot-, Caramel- und Toffeenoten</li> <li>• dunkle Bierfarben</li> </ul>                          | sofort        |
| Weyermann®<br>CARAWHEAT®    | 110 - 140   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• obergärige Biere</li> </ul>  | bis zu<br>15 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöhung der Vollmundigkeit</li> <li>• Intensivierung des Weizenmalzaromas</li> <li>• dunklere Bierfarben</li> </ul>                     | sofort        |
| Weyermann®<br>CARARYE®      | 150 - 200   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• obergärige Spezialbiere</li> <li>• Roggenbiere</li> </ul>  | bis zu<br>15 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensivierung des Roggenmalzaromas</li> <li>• dunklere Bierfarben</li> </ul>  | 4 KW          |

CARABELGE®, CARABOHEMIAN®, CARAWHEAT® und CARARYE® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Exklusive aromatische Weyermann® Heirloom Malze für authentische Bierspezialitäten: Barke® Malz

| Barke® Malz                           | Farbe / EBC | Einsatz   | Zugabe          | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|---------------------------------------|-------------|---|-----------------|---|---------------|
| Weyermann®<br>Barke®<br>Pilsner Malz  | 2,5 - 4,5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilsner Biere</li> <li>• Bayrisch Helles</li> <li>• Landbier</li> <li>• Kellerbier</li> <li>• alkoholreduzierte Biere</li> <li>• alkoholfreie Biere</li> </ul>                                     | bis zu<br>100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zur Herstellung geschmacksintensiver heller Lagerbiere</li> <li>• Erzielung eines hervorragenden Körpers und eines angenehmen weichen Mundgefühls</li> <li>• Intensive Malzaromen</li> <li>• erstklassige Verarbeitbarkeit im Sudhaus und in der Filtration</li> <li>• Erzielung hoher Ausbeuten</li> </ul>  | sofort        |
| Weyermann®<br>Barke®<br>Wiener Malz   | 6,0 - 9,0   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bayrisch Dunkel</li> <li>• Festbiere</li> <li>• Märzenbiere</li> <li>• Ale / IPA</li> <li>• Lager</li> <li>• Stout</li> <li>• Wiener Lager</li> </ul>  | bis zu<br>100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erzielung „goldfarbiger Biere“</li> <li>• Angenehme Vollmundigkeit</li> <li>• intensiv malzig-süß, leichte Honig- und Nussnoten (Mandeln und Haselnüsse)</li> <li>• erstklassige Verarbeitbarkeit im Sudhaus und in der Filtration</li> <li>• Erzielung hoher Ausbeuten</li> <li>• DAS Malz für Ihr authentisches Lagerbier</li> </ul>   | sofort        |
| Weyermann®<br>Barke®<br>Münchner Malz | 17 - 22     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• dunkle Biere</li> <li>• Schwarzbier</li> <li>• Festbier</li> <li>• Bockbier</li> <li>• Oktober Bier</li> <li>• Dubbel</li> <li>• Kellerbier</li> <li>• Stout</li> <li>• Münchner Dunkel</li> </ul> | bis zu<br>100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterstreichung des typischen Biercharakters durch Aromaverstärkung</li> <li>• Erzielung einer kräftigen Bierfarbe</li> <li>• Ausgeprägtes Malzaroma mit Honig- und Gebäcknoten</li> <li>• erstklassige Verarbeitbarkeit im Sudhaus und in der Filtration</li> <li>• Erzielung hoher Ausbeuten</li> <li>• traditionell kräftiger Geschmack für ein original Münchner Dunkel</li> </ul> | sofort        |

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Exklusive aromatische Weyermann® Terroir Malze für authentische Bierspezialitäten: Eraclea Malz

hergestellt aus der hervorragenden Eraclea Premium Braugerste (Region Venetien, Italien)

| Braumalz                              | Farbe / EBC | Einsatz  | Zugabe          | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|---------------------------------------|-------------|--|-----------------|---|---------------|
| Weyermann®<br>Eraclea Pilsner<br>Malz | 2,5 - 4,5   | <ul style="list-style-type: none"><li>• mediterrane Lager und Ales</li><li>• Pilsner Biere</li><li>• alkoholfreie Biere</li><li>• alkoholreduzierte Biere</li><li>• alle anderen Biertypen</li></ul> | bis zu<br>100 % | <ul style="list-style-type: none"><li>• hergestellt aus Eraclea Premium Braugerste (Region Venetien, Italien)</li><li>• produziert hervorragende schlanke, mediterrane helle Biere mit exzellenten Schaumwerten</li><li>• Aroma: malzig süß mit leichten Honignoten</li><li>• harmoniert perfekt mit den mediterranen, slowenischen Aromahopfen</li></ul> | sofort        |

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Exklusive aromatische Weyermann® Tennen-, Terroir- und Heirloom-Malze für authentische Bierspezialitäten: Böhmisches Malz

| Malz<br>böhmischen Typs                                 | Farbe /<br>EBC | Einsatz  | Zugabe          | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|---|----------------|--|-----------------|---|---------------|
| Weyermann®<br>Bohemian<br>(Böhmisches)<br>Pilsner Malz  | 3,0 - 5,0      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilsner Biere</li> <li>• jeder sonstige Biertyp</li> <li>• Pilsner Biere böhmischer Art</li> </ul>  | 100 %           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• hergestellt aus feinsten 2-zeiliger böhmischer Sommerbraugerste</li> <li>• zur Herstellung aller hellen Biere</li> <li>• als Basismalz für Spezialbiere</li> </ul> | sofort        |
| Weyermann®<br>Böhmisches<br>Tennenmalz<br>(Pilsner Art) | 2,5 - 5,0      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilsner Biere böhmischer Art</li> <li>• europäische untergärige Biere</li> <li>• vollmundige ober- und untergärige internationale Biersorten</li> </ul> | 100 %           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• hergestellt aus 2-zeiliger böhmischer Sommerbraugerste nach traditioneller Tennenmälzung für charaktervolle, geschmacksintensive Biere</li> </ul>                  | sofort        |
| Weyermann®<br>Dunkles böhmisches<br>Tennenmalz          | 12 - 20        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Böhmisches dunkles Lager</li> <li>• Böhmisches Festbiere</li> <li>• dunkle Ales</li> <li>• Bockbiere</li> </ul>   | bis zu<br>100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• intensives Malzaroma und intensiver Malzgeschmack</li> <li>• voller Körper</li> <li>• milde Malzsüße</li> </ul>  | sofort        |

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Exklusive aromatische Weyermann® Tennen-, Terroir- und Heirloom-Malze für authentische Bierspezialitäten: Böhmisches Malz

| Malz<br>böhmischen Typs                       | Farbe /<br>EBC | Einsatz   | Zugabe   | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|---|----------------|---|--|---|---------------|
| Weyermann®<br>Böhmisches<br>Weizen-Tennenmalz | 3,0 - 5,5      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Böhmisches Weizenbiere</li> <li>• Weizenbock</li> <li>• körperbetone obergärige Bierspezialitäten</li> </ul>   | bis zu<br>70 %<br>bis zu<br>100 %<br>(Maischefilter) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• intensives Weizenmalzaroma und intensiver Weizenmalzgeschmack</li> <li>• milde Malzsüße</li> <li>• samtig-cremiges Mundgefühl</li> </ul> | sofort        |
| Weyermann®<br>CARABOHEMIAN®                   | 170 - 220      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Böhmisches Lager</li> <li>• Böhmisches Bock</li> <li>• Böhmisches Spezialbiere</li> <li>• Porter</li> <li>• Stout</li> <li>• Ale</li> <li>• Bockbiere</li> <li>• Oktoberbiere</li> </ul> | bis zu<br>15 %                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• intensives Caramelmalzaroma; Brot-, Caramel- und Toffeenoten</li> <li>• dunkle Bierfarben</li> </ul>                                     | sofort        |

CARABOHEMIAN® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Malz belgischen Typs      | Farbe / EBC | Einsatz   | Zugabe         | Erfolg   | Verfügbarkeit |
|---------------------------|-------------|---|----------------|--|---------------|
| Weyermann®<br>CARABELGE®  | 30 - 35     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belgische Spezialbiere</li> <li>• Belgische „Blonde“ Biere</li> <li>• Belgische „Bruin“ Biere</li> <li>• Belgisches Amber</li> <li>• Tripel</li> <li>• Dubbel</li> </ul>   | bis zu<br>30 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• milder, zurückhaltender Caramelgeschmack; Noten von getrockneten Früchten und Nüssen</li> <li>• honigfarbene Biere</li> </ul> | sofort        |
| Weyermann®<br>Abbey Malt® | 40 - 50     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• traditionelle Klosterbiere</li> <li>• Trapistenbiere</li> <li>• Belgische Spezialbiere</li> <li>• Belgische „Blonde“ Biere</li> <li>• Belgische „Bruin“ Biere</li> <li>• Festbiere</li> <li>• Belgisches Amber</li> <li>• Belgisches Ale</li> <li>• Faro</li> <li>• Fruchtbiere</li> </ul> | bis zu<br>50 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• extra mürbes Braumalz</li> <li>• ausgeprägte Malznote</li> <li>• honigartige Noten</li> </ul>                                 | sofort        |

CARABELGE® und Abbey Malt® sind eingetragene Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**



# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Malz belgischen Typs     | Farbe / EBC | Einsatz  | Zugabe         | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|--------------------------|-------------|--|----------------|---|---------------|
| Weyermann®<br>Special W® | 280 - 320   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belgische Spezialbiere</li> <li>• Belgische „Bruin“ Biere</li> <li>• Belgisches Amber</li> <li>• Belgisches Ale</li> <li>• Braune Ales</li> <li>• Barley Wine</li> <li>• Porter</li> <li>• Stout</li> <li>• Schwarzbier</li> <li>• Doppelbock</li> <li>• Eisbock</li> </ul> | bis zu<br>15 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• dunkel- bis kupferrote Farbe</li> <li>• ausgeprägte Malznote</li> <li>• intensives Caramelaroma</li> <li>• Aromen nach Brotkruste, Nüssen und Rosinen</li> </ul> | sofort        |

Special W® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Röstmalz  | Farbe / EBC   | Einsatz   | Zugabe     | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|---|---|---|------------|---|---------------|
| * Weyermann®<br>CARAFA®                                 | I 800 - 1000<br>II* 1050 - 1250<br>III 1300 - 1500                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>dunkle Biere, z.B. Münchner oder Kulmbacher Typ</li> <li>Starkbiere</li> </ul> | 1 - 5 %    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Intensivierung des typischen Aromas dunkler Biere sowie der Bierfarbe</li> </ul>   | sofort        |
| Weyermann®<br>CARAFA® SPEZIAL<br>aus entspelzter Gerste | I 800 - 1000<br>II 1050 - 1250<br>III 1300 - 1500                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Altbiere</li> <li>Bockbiere</li> <li>Schwarzbiere</li> </ul>                   | 1 - 5 %    | <ul style="list-style-type: none"> <li>hergestellt aus entspelzter Gerste; intensiviert das typische Aroma dunkler Biere sowie die Bierfarbe, geringere Röstitterte als CARAFA® durch ein speziell entwickeltes Entbitterungsverfahren</li> </ul> | sofort        |
| * Weyermann®<br>Weizenröstmalz                          | 900 - 1200  | Nur für obergärige Biere wie Altbiere oder dunkle Weizenbiere, Stout, Porter  | 1 - 5 %    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Intensivierung des typischen Aromas dunkler, obergäriger Biere sowie der Bierfarbe</li> <li>mildes Röstaroma</li> </ul>  | sofort        |
| * Weyermann®<br>Roggenröstmalz                          | 500 - 800<br>(Kundenspezifische Farbwünsche können erfüllt werden!) | <ul style="list-style-type: none"> <li>obergärige Spezialbiere</li> </ul>   | 1 - 5 %    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Intensivierung des typischen Aromas dunkler, obergäriger Biere sowie der Bierfarbe</li> </ul>  | sofort        |
| Weyermann®<br>Dinkelröstmalz                            | 450 - 1000  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mehrkornbiere</li> <li>Spezialbiere</li> </ul>                                 | bis zu 5 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>dunklere Bierfarben</li> <li>typischer, milder Röstgeschmack</li> </ul>  | 4 KW          |

CARAFA® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

\* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Röstgetreide             | Farbe / EBC | Einsatz  | Zugabe        | Erfolg  | Verfügbarkeit |
|--------------------------|-------------|--|---------------|---|---------------|
| Weyermann®<br>Röstgerste | 1000 - 1300 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Stoutbiere</li><li>• Dunkle Spezialbiere</li></ul> | bis zu<br>5 % | <ul style="list-style-type: none"><li>• Röstgerste wird aus 2-zeiliger Sommergerste hergestellt</li><li>• Durch schonende Röstung wird die hohe Farbtiefe von Weyermann® Röstgerste erzielt</li></ul> | sofort        |

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Diastasemalz                        | Farbe / EBC | Einsatz   | Zugabe         | Erfolg   | Verfügbarkeit |
|-------------------------------------|-------------|---|----------------|--|---------------|
| * Weyermann®<br>Gerstendiastasemalz | 2,5 - 4,0   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brauereien</li> <li>• Brennereien</li> <li>• Bäckereien</li> </ul> | bis zu<br>50 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• durch hohe Enzymkapazität<br/>Verbesserung der Verarbeitung,<br/>verbesserter Aufschluß und Abbau<br/>von Stärke</li> <li>• zur Herstellung von Malzextrakten</li> <li>• hohe Amylaseaktivität</li> </ul> | sofort        |
| * Weyermann®<br>Weizendiastasemalz  | 3,0 - 5,0   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brauereien</li> <li>• Brennereien</li> <li>• Bäckereien</li> </ul> | bis zu<br>50 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• durch hohe Enzymkapazität<br/>Verbesserung der Verarbeitung,<br/>verbesserter Aufschluß und Abbau<br/>von Stärke</li> <li>• hohe Amylaseaktivität</li> </ul>  | sofort        |

\* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Roggenmalz                                       | Farbe / EBC   | Einsatz  | Zugabe         | Erfolg   | Verfügbarkeit |
|--|---|--|----------------|--|---------------|
| * Weyermann®<br>Roggenmalz<br>hell               | 4,0 - 10,0  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roggenbiere (Roggen-Ale und Roggen-Lager)</li> <li>• Spezialbiere</li> <li>• Mehrkornbiere</li> <li>• obergärige Biere</li> </ul> | bis zu<br>60 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• typischer, aromatischer Roggenmalzgeschmack mit Brotnoten</li> <li>• cremig, weiches Mundgefühl</li> <li>• auch als Basismalz zu verwenden</li> </ul> | sofort        |
| Weyermann®<br>CARARYE®<br>Roggen-<br>caramelmalz | 150 - 200   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• obergärige Spezialbiere</li> <li>• Backwaren</li> </ul>   | bis zu<br>15 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensivierung des Roggenmalz-<br/>aromas</li> <li>• dunklere Bierfarben</li> </ul>   | 4 KW          |
| * Weyermann®<br>Roggenröstmalz                   | 500 - 800<br>(Kundenspezifische<br>Farbwünsche können<br>erfüllt werden!) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• obergärige Spezialbiere</li> </ul>  | 1 - 5 %        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensivierung des typischen<br/>Aromas dunkler, obergäriger Biere<br/>sowie der Bierfarbe</li> </ul>   | sofort        |

CARARYE® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Malzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

\* Diese Malzsorten sind auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| Dinkelmalz                   | Farbe / EBC | Einsatz   | Zugabe         | Erfolg   | Verfügbarkeit |
|------------------------------|-------------|---|----------------|--|---------------|
| * Weyermann®<br>Dinkelmalz   | 3,0 - 7,0   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dinkelbiere</li><li>• Spezialbiere</li><li>• Mehrkornbiere</li><li>• Obergärige Biere</li></ul> | bis zu<br>60 % | <ul style="list-style-type: none"><li>• typischer, aromatischer Dinkelgeschmack mit Brotnoten</li><li>• cremig, weiches Mundgefühl</li><li>• auch als Basismalz zu verwenden</li></ul> | auf Anfrage   |
| Weyermann®<br>Dinkelröstmalz | 450 - 1000  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mehrkornbiere</li><li>• Spezialbiere</li></ul>  | bis zu<br>5 %  | <ul style="list-style-type: none"><li>• dunklere Bierfarben</li><li>• typischer, milder Röstgeschmack</li></ul>  | 4 KW          |

\* Diese Malzsorte ist auf Anfrage in Bioqualität erhältlich - zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Malz aus kontrolliert biologischem Anbau\* (kbA), Bioland\* oder Demeter\* Qualität

Auf Wunsch stellen wir alle unsere Malze auch aus Getreide  
aus kontrolliert biologischem Anbau\* (kbA), Bioland\* oder Demeter\* Qualität her.

Die Firma Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH, Marientorgraben 3-5, 90402 Nürnberg  
prüft und bestätigt jährlich in einem Audit die Konformität mit  
der EU-Bio Verordnung und den Bioland und Demeter Verbandsrichtlinien.

Diese Zertifizierung gestattet es Weyermann® Malz, die dem Kontrollverfahren unterstellten Erzeugnisse, als

**Malz aus kontrolliert biologischem Anbau\* (kbA), Bioland\* oder Demeter\* zu kennzeichnen.**

Bitte fragen Sie spezielle Qualitäten, auch nach länderspezifischen Bio-Vorgaben, bei uns an.

(Gersten – Weizen – Roggen – Dinkel)

\* zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Besondere Leistungen unseres Hauses

### Malzmischungen

Durch eine exakte Mischanlage in unserem Versandlager sind wir in der Lage, bis zu 5 verschiedene Malzsorten - jeweils in 5%-Schritten zu einer speziell auf den Kundenwunsch abgestimmten Malzmischung zusammenzustellen.

Dies bedeutet:

- enorme Platzersparnis, besonders wichtig bei eingeschränkten Lagerflächen!
- geringere Handling-Kosten der Spezialmalze
- stets gleichbleibende Produktqualität durch Gewährleistung der immer gleichbleibenden Zusammensetzung der Malzqualitäten und Malzmischungen
- Verwechslungen im Sudhaus können ausgeschlossen werden

### Beratung bei der Zusammenstellung von Rezepturen

Wir freuen uns, Sie mit unserem komplett ausgestatteten Labor und kompetentem Fachpersonal technologisch bei der Zusammenstellung von geeigneten Rezepturen und Malzmischungen beraten zu können.

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**



# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Besondere Leistungen unseres Hauses

### • Versandarten und -größen •

Wir liefern unsere Malze und Malzmischungen lose oder gesackt in Sackgrößen von 25 und 50 kg, sowie Big-Bags von 400 - 1250 kg.

### • Lieferung in Deutschland, Europa und weltweit •

Wir beliefern unsere Kunden mit eigenen LKWs und in Zusammenarbeit mit zertifizierten Speditionen.

Auch kleinere Mengen können somit kostengünstig disponiert werden.

Extraservice: Abladehilfe

### • Lieferung nach Übersee •

20' und 40' Überseecontainer, lose als Sackware oder in Big Bags

### • Lose Schiffsverladungen •

bis zu 1000 Tonnen ab Hafen Bamberg / Haßfurt

Zu Ausstellungszwecken bieten wir unseren Kunden Jutesäcke und andere Weyermann® Marketingartikel an.

Bestellungen unter: [www.weyermann.de/shop](http://www.weyermann.de/shop)

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Weyermann® Zertifikate



### Kontakt:

**Andrea Hahn**

Leitung Qualitätsmanagement / QMB

**Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220 - 691**

**e-mail: andrea.hahn@weyermann.de**

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Einhaltung von Gesetzen und Verordnungen

Im Rahmen unseres Qualitätsmanagementsystems nach DIN EN ISO 9001 und des HACCP-Systems garantieren wir für unsere Produkte und Verpackungen die Einhaltung aller derzeit gültigen lebensmittelrechtlichen Gesetzen und Verordnungen.

Die Herstellung erfolgt nach dem „Deutschen Reinheitsgebot“.

Weyermann® verwenden keine genetisch veränderten Roh-, Zusatz und Hilfsstoffe gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003, 1830/2003, 49/2000 und 50/2000, keine Nanomaterialien und keine Hormone.

Der Einsatz von ionisierender Bestrahlung wird ausgeschlossen.

Alle Rohstoffe werden auf Rückstände von Pestiziden, Mykotoxinen und Schwermetallen untersucht und erfüllen die VO (EG) 123/2005, 165/2010, 396/2005 und 1881/2006.

Die Nitrosamingehalte liegen unterhalb des technischen Richtwertes.

Die Einhaltung dieser Grenzwerte wird durch regelmäßige Kontrollen sichergestellt.

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Einzelheiten zur Weyermann® Containerbeladung

### 20' Container - maximale Zuladung = 20,0 to

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Sackware unpalettiert | 16,5 to = 660 x 25 kg Säcke                                 |
|                       | 16,5 to = 330 x 50 kg Säcke                                 |
| Sackware palettiert   | 10,0 to = 400 x 25 kg Säcke (auf 10 Container-Paletten)     |
|                       | 10,0 to = 200 x 50 kg Säcke (auf 10 Container-Paletten)     |
|                       | 10,0 to = 10 Big Bags x 1000 kg (auf 10 Container-Paletten) |
| lose Ladung           | 16 - 20 to, je nach Malzsorte                               |

### 40' Container - maximale Zuladung = 25,0 to

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Sackware unpalettiert | 25,0 to = 1000 x 25 kg Säcke                                |
|                       | 25,0 to = 500 x 50 kg Säcke                                 |
| Sackware palettiert   | 20,0 to = 800 x 25 kg Säcke (auf 20 Container-Paletten)     |
|                       | 20,0 to = 400 x 50 kg Säcke (auf 20 Container-Paletten)     |
|                       | 20,0 to = 20 Big Bags x 1000 kg (auf 20 Container-Paletten) |

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

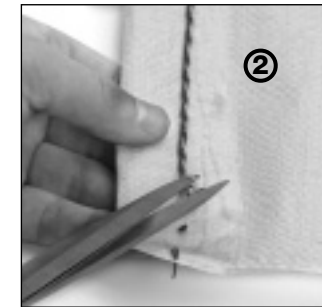
## Der Weyermann®-Malzsack - Besonderheiten und Öffnungsmechanismus



Um die hohe Qualität unserer Brau-, Röst- und Caramelmalze zu schützen und zu gewährleisten, füllen wir unsere Malze nur in hochwertige, extra reißfeste PP-Einwegsäcke mit wasserdichtem PE-Inlet ab. Das PE-Inlet garantiert einen optimalen Aromaschutz. Alle Säcke sind oben umgefaltet, mit rot-weißem Faden doppelt vernäht und somit mit einem Frischesiegel versehen.

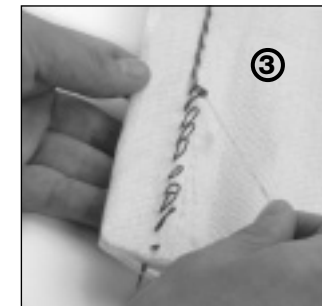
**Die besondere Verschlusstechnik ermöglicht ein einfaches und bequemes Öffnen der Säcke.**

Bitte gehen Sie wie folgt vor:



1. Drehen Sie den Sack mit dem Weyermann® Logo nach vorne und schneiden dann den Kettfaden links komplett ab.

2. Ziehen Sie den **weißen** Faden aus der **roten** Schlaufe



3. Ziehen Sie jetzt am **weißen** Faden, die Naht öffnet sich dann automatisch!

### Weitere Vorteile unserer Weyermann®-PP-Einwegsäcke:

umgefaltet und mit rotweißem Faden doppelt vernäht als Originalverschluss

Aufdruck des Ursprungslandes

Gewichtsangabe seitlich aufgedruckt

deutliche Sortenkennzeichnung, die auch nach dem Öffnen noch erkennbar ist



Sackgrößen von 50 kg und 25 kg zur besonders leichten Handhabung

Jeder Sack erhält eine individuelle LOT-Nummer, codiert in einem D2-Barcode für schnelle Rückverfolgbarkeit und Analysen-Download



Die Sorte, das Mindesthaltbarkeitsdatum, das Abfülldatum und die sekundengenaue Abfüllzeit sind auf jedem Sack seitlich aufgedruckt

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Weyermann®'s Extra-Service

2003 wurde bei Weyermann® die Big Bag Abfüllanlage in Betrieb genommen:



- einwandfreies, hygienisches Erscheinungsbild
- alle 85 Weyermann® Malzsorten können ab sofort auch in Big Bags geliefert werden
- Genau definierte Malzmischungen möglich
- Genau definierte Füllmenge zwischen 400 und 1250 kg in Abstimmung mit Ihrer Sudgröße
- Verladung auf Europaletten (80 x 120 cm) oder Container-Paletten (114 x 114 cm)
- je LKW max. 32 Europaletten oder 22 Container-Paletten

### Vorteile:

- einfacher Gabelstaplertransport
- spart Arbeitskraft und Zeit
- Einsparung von Silokapazität
- Platzsparend



- ab 400 kg, ab 750 kg und max.1250 kg auf Paletten



- Big Bag Verladung

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Weyermann® - Vielfalt auch in der Verpackung!



Logistikzentrum



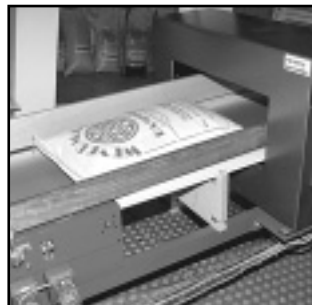
Tourenplanungssystem



25 kg und 50 kg  
Malzsäcke



Automatische  
Absackung



Metalldetektor



Palettieranlage



Palettentransport



Malzsäcke auf  
Europaletten

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Weyermann® - Vielfalt auch in der Verpackung!



Containerbeladung  
lose mit Säcken



4 Rampen für LKW- bzw.  
Überseeverladung



Containerbefüllung lose  
mit Inlet - Übersee



Big Bag  
Abfüllanlage



ab 400 kg, ab 750 kg und bis max.  
1250 kg Big Bags auf Paletten



Big Bag Verladung



3 Kammer LKW (Kombination von loser und gesackter Ware möglich)

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**



# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Weyermann®'sche Braumanufaktur



Wir bieten unseren professionellen Brauerfreunden folgende Möglichkeit:

In der Weyermann®'schen Braumanufaktur (2,5 - 2,8 hl Ausschlagmenge),  
gebaut durch die Firma Kaspar Schulz, Bamberg,  
können internationale, experimentierfreudige Brauer  
mit Weyermann® Malzspezialitäten ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# SINAMAR®

Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| entbittertes Röstmalzbier <b>SINAMAR®</b>  | Gebindeart                              | Füllmenge  | Nettogewicht | Verfügbarkeit  |
|--|---|--|--------------|----------------|
| <p><b>SINAMAR®</b> wird hergestellt aus dem Gerstenröstmalz CARAFA®, nach dem deutschen Reinheitsgebot (Bier St. DB § 5) ohne Verwendung gen-manipulierter Rohstoffe. Um die hohe Farbintensität und den Extraktgehalt zu erreichen, wird das Bier unter Vakuum schonend bei niedrigen Temperaturen (70 - 75 °C) aufkonzentriert.</p> <p><b>SINAMAR®</b> ist durch ein spezielles Verfahren entbittert, verursacht keine Trübungen und ist sehr pH-stabil.</p> <p><b>SINAMAR®</b> hat nach der Kennzeichnungsverordnung der EU keine E-Nummer. Eine Deklaration als Malzextrakt, Gerstenmalzextrakt oder Röstmalzextrakt genügt.</p> <p><b>SINAMAR®</b> ist glutenfrei.</p> <p><b>SINAMAR®</b> eignet sich sehr gut zur Färbung aller Arten von Lebensmitteln wie z.B. Brot, Backwaren, Getränke (Bier, AfG, Tee), Spirituosen und pharmazeutischen Produkten.</p> <p>Die Anwendung von <b>SINAMAR®</b> ist sehr einfach:<br/>Der Zusatz kann im Sudhaus (kurz vor dem Ausschlagen), im Lagertank (am besten beim Schlauchen), vor der Filtration, im Drucktank oder im Transportgebilde erfolgen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;">Um 1 hl Bier eine EBC-Einheit zu erhöhen, werden 14 g <b>SINAMAR®</b> benötigt.</div> <p><b>SINAMAR®</b> ist auf den Verlauf der Gärung absolut einflußlos, da es dieselbe weder beschleunigt noch verlangsamt.</p> <p>Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereichs von 0 °C bis 30 °C hat <b>SINAMAR®</b> <u>ungeöffnet</u> eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten.<br/>Angebrochene Behälter sollten rasch aufgebraucht werden.</p> | Einweg-kanister                         | 5 ltr.   | 5,9 kg       | sofort         |
|  | Einweg-kanister                         | 10 ltr.  | 11,8 kg      | sofort         |
|  | Einweg-kanister                         |  | 25,0 kg      | sofort         |
|  | Einweg-Kunststofftank                   | bis zu 1000 ltr.   |              | auf Bestellung |
|  | Mehrweg-Edelstahl-Container nur für BRD | Füllmenge bis zu 1000 ltr.<br>mit Sterilfilter und zur automatischen Dosierung |              | auf Bestellung |
| <p><b>Analysedaten:</b></p> <p>wirkl. Extrakt (Gew.-%):           max. 53 %</p> <p>Spez. Gew. (g/cm³):                1,13 - 1,28</p> <p>Farbe / EBC:                         8100 - 8600</p> <p>pH-Wert:                              3,6 - 4,9</p>   |   |  |              |                |

Entbittertes Röstmalzbier **SINAMAR®** ist ein eingetragenes Warenzeichen der Röstmalzbierbrauerei Heinz Weyermann® GmbH

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# BIOLAND SINAMAR®

Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| entbittertes Röstmalzbier BIOLAND SINAMAR®   | Gebindeart                              | Füllmenge  | Nettogewicht | Verfügbarkeit  |
|--|---|--|--------------|----------------|
| <p>BIOLAND SINAMAR® wird hergestellt aus dem Gerstenröstmalz BIOLAND CARAFA®, nach dem deutschen Reinheitsgebot (Bier St. DB § 5) ohne Verwendung gen-manipulierter Rohstoffe. Um die hohe Farbtintensität und den Extraktgehalt zu erreichen, wird das Bier unter Vakuum schonend bei niedrigen Temperaturen (70 - 75 °C) aufkonzentriert.</p> <p>BIOLAND SINAMAR® ist durch ein spezielles Verfahren entbittert, verursacht keine Trübungen und ist sehr pH-stabil.</p> <p>BIOLAND SINAMAR® hat nach der Kennzeichnungsverordnung der EU keine E-Nummer. Eine Deklaration als Malzextrakt, Gerstenmalzextrakt oder Röstmalzextrakt genügt.</p> <p>BIOLAND SINAMAR® ist glutenfrei.</p> <p>BIOLAND SINAMAR® eignet sich sehr gut zur Färbung aller Arten von Lebensmitteln wie z.B. Brot, Backwaren, Getränke (Bier, AfG, Tee), Spirituosen und pharmazeutischen Produkten.</p> <p>Die Anwendung von BIOLAND SINAMAR® ist sehr einfach:<br/>Der Zusatz kann im Sudhaus (kurz vor dem Ausschlagen), im Lagertank (am besten beim Schlauchen), vor der Filtration, im Drucktank oder im Transportgebinde erfolgen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Um 1 hl Bier eine EBC-Einheit zu erhöhen, werden 14 g BIOLAND SINAMAR® benötigt.</p> </div> <p>BIOLAND SINAMAR® ist auf den Verlauf der Gärung absolut einflußlos, da es dieselbe weder beschleunigt noch verlangsamt.</p> <p>Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereichs von 0 °C bis 30 °C hat BIOLAND SINAMAR® <u>ungeöffnet</u> eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten.<br/>Angebrochene Behälter sollten rasch aufgebraucht werden.</p> | Einwegkanister                          | 5 ltr.   | 5,9 kg       | sofort         |
|  | Einwegkanister                          | 10 ltr.  | 11,8 kg      | sofort         |
|  | Einwegkanister                          |  | 25,0 kg      | sofort         |
|  | Einweg-Kunststofftank                   | bis zu 1000 ltr.   |              | auf Bestellung |
|  | Mehrweg-Edelstahl-Container nur für BRD | Füllmenge bis zu 1000 ltr.<br>mit Sterilfilter und zur automatischen Dosierung   |              | auf Bestellung |
|  |   | <p><b>Analysedaten:</b></p> <p>wirkl. Extrakt (Gew.-%): max. 53 %</p> <p>Spez. Gew. (g/cm³): 1,13 - 1,28</p> <p>Farbe / EBC: 8100 - 8600</p> <p>pH-Wert: 3,6 - 4,9</p> |              |                |

Entbittertes Röstmalzbier SINAMAR® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Röstmalzbierbrauerei Heinz Weyermann® GmbH · zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie DE-ÖKO-001

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# MALZEXTRAKT

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| WEYERMANN® SAUERGUT  | Analysedaten  |       |       |                     |
|--|---|-------|-------|---------------------|
| <p>Dieses biologisch gewonnene <b>SAUERGUT</b> dient während der Bierherstellung der natürlichen pH-Wert-Einstellung sowohl von Maische als auch von Würze.<br/>Es handelt sich um einen nichtalkoholisch fermentierten Gerstenmalzextrakt, welcher ein trübes, braunes Aussehen sowie einen typisch malzigen, sauren Geschmack aufweist.</p> <p>Einsatz von <b>SAUERGUT</b>: Brau- und Getränkeindustrie</p> <p>Einsatzmenge von <b>SAUERGUT</b>:<br/> <u>Maischesäuerung</u>: Zugabe von 10 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓<br/> <u>Würzsäuerung</u>: Zugabe von 6 l / 1000 kg Malz: 0,1 pH ↓</p> <p>Verpackung und Lagerung von <b>SAUERGUT</b>:<br/>Das Produkt ist aseptisch in einer Bag in Box (16 l, 20 kg) verpackt.<br/>Es sollte kühl, trocken und geschützt vor extremer Hitze und Kälte gelagert werden.</p> <p>Mindesthaltbarkeit von <b>SAUERGUT</b>:<br/>In ungeöffneter Originalverpackung ist eine Haltbarkeit von 360 Tagen (bei 20 °C) gegeben.</p> | Die folgenden Werte sind erntebedingten Schwankungen unterworfen: |       |       |                     |
|  | PARAMETER   | MIN   | MAX   | EINHEIT             |
|  | Milchsäure  | 52    | 58    | g / l               |
|  | pH-Wert   | 2,9   | 3,2   |                     |
|  | Dichte  | 1,271 | 1,317 | g / cm <sup>3</sup> |
| Refraktion   | 58,0  | 65,0  | ° Bx  |                     |

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# MALZEXTRAKT

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| WEYERMANN® Malzextrakt   | Analysedaten |                         |                    |                                   | Verpackungs-<br>einheit | Verfüg-<br>barkeit |
|--|--------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------------|-------------------------|--------------------|
|  | Extrakt      | spezifisches<br>Gewicht | Brennwert          | EBC / Farbe<br>in 13 % Stammwürze |                         |                    |
| <b>BAVARIAN PILSNER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ungehopfter Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma</li> <li>• hergestellt aus hochwertigem Pilsner Braumalz und CARAPILS®</li> <li>• eignet sich besonders gut zur Herstellung von kernigem Bayerischen Pils, hellem Märzen, hellem Bockbier und Oktoberbier</li> </ul>                       | 72 - 79 %    | 1,35 - 1,40<br>g / ml   | 1252<br>kJ / 100 g | 10 - 20                           | 4 kg<br>Kanister        | sofort             |
| <b>BAVARIAN HEFEWEIZEN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ungehopfter Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma</li> <li>• hergestellt aus feinem Weizenbraumalz hell, Pilsner Braumalz und CARAHELL®</li> <li>• eignet sich besonders gut zur Herstellung von Weizenbieren aller Art, bernsteinfarbenen Hefeweißbieren und Ales</li> </ul>             | 72 - 79 %    | 1,35 - 1,40<br>g / ml   | 1252<br>kJ / 100 g | 20 - 35                           | 4 kg<br>Kanister        | sofort             |
| <b>BAVARIAN MAIBOCK</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ungehopfter Malzextrakt mit goldbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma</li> <li>• hergestellt aus hochwertigem Wiener Braumalz, CARAPILS® und CARARED®</li> <li>• eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigem Bayerischen Maibock und anderen Bayerischen Bier- und Bockbier-spezialitäten</li> </ul> | 72 - 79 %    | 1,35 - 1,40<br>g / ml   | 1252<br>kJ / 100 g | 20 - 50                           | 4 kg<br>Kanister        | sofort             |

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# MALZEXTRAKT

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| WEYERMANN® Malzextrakt  | Analysedaten |                         |                    |                                   | Verpackungs-<br>einheit | Verfüg-<br>barkeit |
|---|--------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------------|-------------------------|--------------------|
|   | Extrakt      | spezifisches<br>Gewicht | Brennwert          | EBC / Farbe<br>in 13 % Stammwürze |                         |                    |
| <b>MUNICH AMBER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ungehopfter Malzextrakt mit hellbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma</li> <li>• hergestellt aus hochwertigem Münchner Braumalz</li> <li>• eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigen, malz-aromatischen Bieren, wie z.B. Münchner Bier, Märzen, Festbier- und Bockbier</li> </ul> | 72 - 79 %    | 1,35 - 1,40<br>g / ml   | 1252<br>kJ / 100 g | 25 - 50                           | 4 kg<br>Kanister        | sofort             |
| <b>BAMBERG RAUCH</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ungehopfter Malzextrakt mit brauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem und feinem rauchigen (Buchenholz) Malzaroma</li> <li>• hergestellt aus hochwertigem Rauchmalz und CARAFA® SPEZIAL</li> <li>• eignet sich besonders gut zur Herstellung von typischen Rauch-bierspezialitäten</li> </ul>                | 72 - 79 %    | 1,35 - 1,40<br>g / ml   | 1252<br>kJ / 100 g | 30 - 90                           | 4 kg<br>Kanister        | sofort             |
| <b>MUNICH OCTOBER BEER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ungehopfter Malzextrakt mit dunkler Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma</li> <li>• hergestellt aus hochwertigem Wiener Braumalz, Melanoidin Malz und CARAMÜNCH®</li> <li>• eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigen Fest-bieren</li> </ul>                                      | 72 - 79 %    | 1,35 - 1,40<br>g / ml   | 1252<br>kJ / 100 g | 35 - 60                           | 4 kg<br>Kanister        | sofort             |

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# MALZEXTRAKT

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

| WEYERMANN® Malzextrakt  | Analysedaten |                         |                    |                                   | Verpackungs-<br>einheit | Verfü-<br>barkeit |
|---|--------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------------|-------------------------|-------------------|
|   | Extrakt      | spezifisches<br>Gewicht | Brennwert          | EBC / Farbe<br>in 13 % Stammwürze |                         |                   |
| <b>VIENNA RED</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ungehopfter Malzextrakt mit braunrötlicher Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma</li> <li>• hergestellt aus hochwertigem Wiener Braumalz, Melanoidin Malz und Pilsner Braumalz</li> <li>• eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigen, malz-aromatischen Bieren wie z.B. Amber, Märzen, Altbier und Bockbier</li> </ul>   | 72 - 79 %    | 1,35 - 1,40<br>g / ml   | 1252<br>kJ / 100 g | 40 - 60                           | 4 kg<br>Kanister        | sofort            |
| <b>BAVARIAN DUNKEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ungehopfter Malzextrakt mit dunkelbrauner Farbe, hoher Viskosität und einem fein-süßem Malzaroma</li> <li>• hergestellt aus hochwertigem Münchner Braumalz, Pilsner Braumalz und CARAMÜNCH®</li> <li>• eignet sich besonders gut zur Herstellung von kräftigen Biertypen, wie z.B. Bayrisch Dunkel, Bockbier, Schwarzbier, Stouts</li> </ul>  | 72 - 79 %    | 1,35 - 1,40<br>g / ml   | 1252<br>kJ / 100 g | 65 - 85                           | 4 kg<br>Kanister        | sofort            |
| <p>Bei trockener Lagerung innerhalb eines Temperaturbereichs von 0°C bis 30°C haben unsere Malzextrakte <u>ungeöffnet</u> eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten. Nach Öffnen der Packung liegt die mikrobiologische Lebensdauer nicht mehr im Verantwortungsbereich der Qualitätskontrolle von der Malzfabrik Weyermann®. Gerne produzieren wir für Sie auch Malzextrakt aus zertifiziertem, organischem Malz. Auf speziellen Kundenwunsch stellen wir auch Malzextrakte gemäß Ihren Vorgaben her.</p> |              |                         |                    |                                   |                         |                   |

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Weyermann® Malz Alleinvertriebspartner für FERMENTIS® Trockenhefen

(Vertriebsgebiet: Deutschland – Österreich – Schweiz – Tschechien)

FERMENTIS® (Frankreich), weltweit führend im Bereich Hefetechnologie, bietet qualitativ hochwertige Brauhefen in getrockneter Form an.

Dabei handelt es sich um international bewährte Hefestämme für unter- und obergärige Bierspezialitäten.

Durch langjährige Entwicklungsarbeit von Brauereitechnologen ist es gelungen, Trockenhefen herzustellen, die höchsten Qualitätsansprüchen der Brauwirtschaft genügen.

Dies wird belegt durch garantierte Spezifikationen bezüglich Vitalität und mikrobiologischer Reinheit.

Die Verwendung von Trockenhefen bietet Brauereien entscheidende technologische und ökonomische Vorteile:

- Möglichkeit zur Produktion von innovativen Bierspezialitäten  
Neben dem Brauen mit in Deutschland schon lange bekannten und bewährten Hefenstämmen bieten sich hier Chancen durch Herstellung internationaler Bierspezialitäten wie Ale, Stout, Porter etc. neue Marktchancen zu eröffnen. Hierfür bieten wir Hefestämme, die das für solche Biere typische Aromaprofil in den Bieren ergeben.
- Einfache Handhabung und kein Aufwand für Hefevermehrung oder Hefereinzucht – dadurch sind erhebliche Kostenreduzierungen möglich
- Durch den Wegfall von Hefevermehrung und Hefelagerung ergibt sich auch, besonders für Kleinbrauereien, eine erhebliche Kosteneinsparung
- Technologische Sicherheit  
Kontinuierliche Produktion aufgrund mit Sicherheit gleich bleibenden Hefestamms, dadurch konstante Qualität

weiter auf Seite 41

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**



# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Weyermann® Malz Alleinvertriebspartner für FERMENTIS® Trockenhefen

(Vertriebsgebiet: Deutschland – Österreich – Schweiz – Tschechien)

- Sichere Hefeversorgung  
Durch die Möglichkeit der Bevorratung mit Hefe (Haltbarkeit 24 Monate ab Produktionsdatum) ermöglicht dies den Brauereien diesen wesentlichen Rohstoff immer in konstanter Qualität verfügbar zu haben.  
Dies erhöht die Flexibilität, reduziert Kosten und macht Brauereien unabhängig von Mitbewerbern (bisheriger Hefebezug)

Die angebotenen Hefen wurden in der Weyermann® Braumanufaktur mit großem Erfolg erprobt.  
Daher können wir FERMENTIS® Trockenhefen in voller Übereinstimmung mit der Weyermann® Qualitätsphilosophie anbieten.

Gerne stehen wir Ihnen auch für weitere Fragen zur Verfügung!

### Ihre Ansprechpartner bei Weyermann®:

#### Preise und Versand:

Disposition: Inland - Malz und Hefe  
PLZ: 0, 10-15, 34-37, 80-81, 9

**Hannah Zahn:** ☎ +49 - (0)951 - 93 220-686

e-mail: hannah.zahn@weyermann.de

Disposition: Inland - Malz und Hefe  
PLZ: 1 (ohne 10-15), 2, 3 (ohne 34-37), 4, 5 (ohne 54-56)

**Jessica Faria:** ☎ +49 - (0)951 - 93 220-636

e-mail: jessica.faria@weyermann.de

Disposition: Inland - Malz und Hefe  
PLZ: 54-56, 6, 7, 8 (ohne 80-81)

Export: Österreich und Luxemburg

**Laura Dauer:** ☎ +49 - (0)951 - 93 220-696

e-mail: laura.dauer@weyermann.de

#### Technologische Beratung:

**Ulrich Ferstl**

Teamleiter Kundenberater  
Dipl.-Ing. · Biersommelier

**Telefon:** + 49 - (0)951 - 93 220-400

**Handy:** + 49 - (0)162 - 40 58 305

**e-mail:** ulrich.ferstl@weyermann.de

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag !**

# WEYERMANN® MALZ

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG · Brennerstraße 17-19 · D - 96052 Bamberg

Telefon: +49-(0)951-93 220-0 · Fax: +49-(0)951-93 220-970 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

## Weyermann® Geschäftsführung



## Kontakt:

### **Thomas Kraus-Weyermann**

- Biersommelier -

Geschäftsführung  
Bereichsleitung Vertrieb und Rohstoffeinkauf

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-130  
e-mail: thomas.kraus-weyermann@weyermann.de

### **Sabine Weyermann**

- Biersommelière -

Geschäftsführung  
Bereichsleitung Marketing, Personal und Vertrieb

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-330  
e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

Alle Kontaktdaten Ihrer Weyermann® Ansprechpartner finden Sie unter: [www.weyermann.de/kontakt](http://www.weyermann.de/kontakt)

**WEYERMANN® MALZ - Familientradition und Fachkompetenz seit 1879 - Tag für Tag!**