

### Spezifikationen Schuema®Melanoidin

Gerstenmalz, aus intensiv gelöstem Grünmalz, enzymeschonend lange geschwelkt und hoch abgedarrt  
angenehme, sehr intensive Malzaromen  
verleiht allen Bieren eine ausgeprägte rötliche Farbe

Produktname:	Schuema®Melanoidin
Wassergehalt:	max. 4,5%
Extraktgehalt:	min. 78%
Farbe:	50 – 80EBC
Aussehen:	dunkelbraune Körner, Korninneres gleichmäßig dunkelbraun

für Sie verfügbar

- Lose
- Im BigBag
- In Säcken 25 kg, 50 kg

Bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate haltbar

Schuema®  
Craft Werk®

traditional Craft malt  
for beers and craft beers