



Clarimalt BREWFERM

Specificaties

Omschrijving:	Een licht viskeuze vloeistof, verkregen door extractie met water van gebrande gerstemout, gevolgd door indampen.
Uitzicht:	Intense donkerbruine vloeistof
Geur:	Karakteristiek (geroosterd)
Smaak:	Zeer sterke hartige, gerookte en geroosterde aroma's
Ingrediëntendeclaratie:	Geroosterde gerstemout (black malt), water
Allergeneninformatie:	Bevat gluten (< 10 ppm, o.b.v. externe analyse)
Analytische parameters:	
- % Refractometrische vaste stoffen	49 tot 59
- % Totale vaste stoffen	45 tot 54
- pH (10% oplossing)	3.0 tot 4.4
- EBC kleur (10% oplossing)	680 tot 925
-	
Microbiologische parameters:	
- Aeroob kiemgetal/g	≤200
- Schimmels/g	≤50
- Gisten/g	Negatief
- Enterobacteria/g	Negatief
Opslag:	droog bewaren bij 5-20°C. Weghouden van direct zonlicht, hitte en sterke geuren

Brouwland