

	Enzymaktivität [DK]	Getreideart	EBC	Farbe Lab (PCE)			Dosierungsempfehlung [%]	Geruch/Geschmack	Frischhaltung	Backvolumen	Brötchen/Weizenbrot (hell)	Spezial-/Körnerbrötchen	Weizenmischbrot	Roggenmischbrot	Spezial-/Körnerbrot	Als Dekor	Bio
				White L=100	Green -a	Yellow +b											
					Blue -b	Red +a											
					Black L=0												
Gerstenmalzmehl, aktiv	300	G	4	83,3	3,9	10,4	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	ja
Dinkelmalzmehl, aktiv	275	D	4	83,2	3,7	10,2	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	ja
Weizenmalzmehl, aktiv	400	W	4	82,6	4,1	10,2	0,1...1	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	ja
Roggenmalzmehl, aktiv	120	R	4	82,7	3,6	10,1	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 10	-	G	10	81,0	4,1	11,8	0,2...5	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 30	-	G	30	71,1	9,4	23,0	0,5...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	ja
Aromamalzmehl Weizen EBC 40	-	W	40	67,1	9,4	20,8	0,1...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Gerste/Weizen EBC 80	-	G/W	80	66,1	10,6	24,1	2...20	++	++	++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 100	-	G	100	63,4	10,7	24,8	0,5...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Weizen, EBC 100	-	W	100	62,7	11,2	25,1	0,5...4	++	++	+++	++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Roggen, EBC 135	-	R	125	61,5	11,9	25,5	0,5...4	++	++	++	++	+++	++	+++	+++	-	
Feroma	-	R	210	42,8	11,1	21,6	0,2...4	+++	++	++	+	+++	+	+++	+++	-	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 300	-	G	300	56,8	13,1	27,7	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	++	+++	-	
Aromamalzmehl Roggen, EBC 350	-	R	350	50,6	12,8	24,4	0,1...4	++	++	+	-	++	+	++	+++	+	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 500	-	G	500	51,2	13,7	26,0	0,2...3	++	+	+	-	++	+	++	+++	-	ja
Aromamalzmehl Weizen, EBC 500	-	W	500	63,1	8,9	19,9	0,1...4	++	++	+	-	++	+	+++	+++	-	
Röstmalzmehl Roggen, EBC 650	-	R	650	23,5	10,0	12,7	0,1...4	+++	++	+	-	++	+	+++	+++	-	ja
Röstmalzmehl Gerste, EBC 1000	-	G	1000	33,6	11,7	20,4	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	ja
Röstmalzmehl Weizen, EBC 1200	-	W	1175	26,2	11,3	16,4	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	ja
Röstmalzmehl Gerste, EBC 1400	-	G	1400	28,4	11,5	17,8	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	ja
Röstmalzmehl Gerste, EBC 1500	-	G	1500	25,5	10,9	15,2	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	ja
Röstmalzmehl Gerste, EBC 1600	-	G	1600	23,4	10,6	12,6	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	
Dinkelmalzflocken	-	D					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	
Roggenmalzflocken	-	R					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	
Weizenmalzflocken	-	W					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	ja



Weitere Informationen zu Malzmehlen und deren Anwendungen erhalten Sie unter: www.bindewald.de
Tel.: 0151 400 650 92 oder Mail: k.schroeder@bindewald.de

Weitere Malzmehle in Bio auf Anfrage.

	Enzymaktivität [DK]	Getreideart	EBC	Farbe Lab (PCE)			Dosierungsempfehlung [%]	Geruch/Geschmack	Frischhaltung	Backvolumen	Brötchen/Weizenbrot (hell)	Spezial-/Körnerbrötchen	Weizenmischbrot	Roggenmischbrot	Spezial-/Körnerbrot	Als Dekor	Bio
				White L=100	Green -a	Yellow +b											
Gerstenmalzmehl, aktiv	300	G	4	83,3	3,9	10,4	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	ja
Dinkelmalzmehl, aktiv	275	D	4	83,2	3,7	10,2	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	ja
Weizenmalzmehl, aktiv	400	W	4	82,6	4,1	10,2	0,1...1	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	ja
Roggenmalzmehl, aktiv	120	R	4	82,7	3,6	10,1	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 10	-	G	10	81,0	4,1	11,8	0,2...5	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 30	-	G	30	71,1	9,4	23,0	0,5...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	ja
Aromamalzmehl Weizen EBC 40	-	W	40	67,1	9,4	20,8	0,1...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Gerste/Weizen EBC 80	-	G/W	80	66,1	10,6	24,1	2...20	++	++	++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 100	-	G	100	63,4	10,7	24,8	0,5...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Weizen, EBC 100	-	W	100	62,7	11,2	25,1	0,5...4	++	++	+++	++	+++	+++	++	+++	-	
Aromamalzmehl Roggen, EBC 135	-	R	125	61,5	11,9	25,5	0,5...4	++	++	++	++	+++	++	+++	+++	-	
Feroma	-	R	210	42,8	11,1	21,6	0,2...4	+++	++	++	+	+++	+	+++	+++	-	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 300	-	G	300	56,8	13,1	27,7	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	++	+++	-	
Aromamalzmehl Roggen, EBC 350	-	R	350	50,6	12,8	24,4	0,1...4	++	++	+	-	++	+	++	+++	+	
Aromamalzmehl Gerste, EBC 500	-	G	500	51,2	13,7	26,0	0,2...3	++	+	+	-	++	+	++	+++	-	ja
Aromamalzmehl Weizen, EBC 500	-	W	500	63,1	8,9	19,9	0,1...4	++	++	+	-	++	+	+++	+++	-	
Röstmalzmehl Roggen, EBC 650	-	R	650	23,5	10,0	12,7	0,1...4	+++	++	+	-	++	+	+++	+++	-	ja
Röstmalzmehl Gerste, EBC 1000	-	G	1000	33,6	11,7	20,4	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	ja
Röstmalzmehl Weizen, EBC 1200	-	W	1175	26,2	11,3	16,4	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	ja
Röstmalzmehl Gerste, EBC 1400	-	G	1400	28,4	11,5	17,8	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	ja
Röstmalzmehl Gerste, EBC 1500	-	G	1500	25,5	10,9	15,2	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	ja
Röstmalzmehl Gerste, EBC 1600	-	G	1600	23,4	10,6	12,6	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	
Dinkelmalzflocken	-	D					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	
Roggenmalzflocken	-	R					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	
Weizenmalzflocken	-	W					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	ja



Weitere Informationen zu Malzmehlen und deren Anwendungen erhalten Sie unter: www.bindewald.de
Tel.: 0151 400 650 92 oder Mail: k.schroeder@bindewald.de

Weitere Malzmehle in Bio auf Anfrage.