

enzym activity	grain	EBC	Colour L / a / b			dosage [%]	taste/flavour	freshness	volume	wheat bread/ rolls	special and grain rolls	wheat mixed bread	rye mixed bread	special and grain bread	crust decor	organic
			White L=100 Green -a Blue -b Black L=0	Yellow +b Red +a												
Barley malt flour active	B	4	83,3	3,9	10,4	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	yes
Spelt malt flour, active	S	4	83,2	3,7	10,2	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	yes
Wheat malt flour, active	W	4	82,6	4,1	10,2	0,1...1	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	yes
Rye malt flour, active	R	4	82,7	3,6	10,1	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	
Aromatic malt flour barley, EBC 10	B	10	81,0	4,1	11,8	0,2...5	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour barley, EBC 30	B	30	71,1	9,4	23,0	0,5...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	yes
Aromatic malt flour wheat, EBC 40	W	40	67,1	9,4	20,8	0,1...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour wheat/barley EBC 80	B/W	80	66,1	10,6	24,1	2...20	++	++	++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour barley, EBC 100	B	100	63,4	10,7	24,8	0,5...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour wheat, EBC 100	W	100	62,7	11,2	25,1	0,5...4	++	++	+++	++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour rye, 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	+++	++	++	+	+++	+	+++	+++	-	
Aromatic Malt Flour Barley, EBC 300	B	300	56,8	13,1	27,7	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	++	+++	-	
Aromatic Malt Flour Rye, EBC 350	R	350	50,6	12,8	24,4	0,1...4	++	++	+	-	++	+	++	+++	+	
Aromatic Malt Flour Barley, EBC 500	B	500	51,2	13,7	26,0	0,2...3	++	+	+	-	++	+	++	+++	-	yes
Aromatic malt flour wheat, EBC 500	W	500	63,1	8,9	19,9	0,1...4	++	++	+	-	++	+	+++	+++	-	
Roasted malt flour rye, EBC 650	R	650	23,5	10,0	12,7	0,1...4	+++	++	+	-	++	+	+++	+++	-	yes
Roasted malt flour barley, EBC 1000	B	1000	33,6	11,7	20,4	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	yes
Roasted malt flour wheat, EBC 1200	W	1175	26,2	11,3	16,4	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	yes
Roasted malt flour barley, EBC 1400	B	1400	28,4	11,5	17,8	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	yes
Roasted malt flour barley, EBC 1500	B	1500	25,5	10,9	15,2	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	yes
Roasted malt flour barley, EBC 1600	B	1600	23,4	10,6	12,6	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	
Spelt malt flakes	S					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	
Rye malt flakes	R					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	
Wheat malt flakes	W					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	yes



Further information on malt flours and their applications can be found at: www.bindewald.de
Tel.: 0151 400 650 92 or Mail: k.schroeder@bindewald.de

Further malt flours in organic on request.

enzym activity	grain	EBC	Colour L / a / b			dosage [%]	taste/flavour	freshness	volume	wheat bread/ rolls	special and grain rolls	wheat mixed bread	rye mixed bread	special and grain bread	crust decor	organic
			White L=100	Green -a	Yellow +b											
Barley malt flour active	B	4	83,3	3,9	10,4	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	yes
Spelt malt flour, active	S	4	83,2	3,7	10,2	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	yes
Wheat malt flour, active	W	4	82,6	4,1	10,2	0,1...1	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	yes
Rye malt flour, active	R	4	82,7	3,6	10,1	0,1...1,5	+	+++	++	+++	++	++	++	++	-	
Aromatic malt flour barley, EBC 10	B	10	81,0	4,1	11,8	0,2...5	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour barley, EBC 30	B	30	71,1	9,4	23,0	0,5...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	yes
Aromatic malt flour wheat, EBC 40	W	40	67,1	9,4	20,8	0,1...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour wheat/barley EBC 80	B/W	80	66,1	10,6	24,1	2...20	++	++	++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour barley, EBC 100	B	100	63,4	10,7	24,8	0,5...4	++	++	+++	+++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour wheat, EBC 100	W	100	62,7	11,2	25,1	0,5...4	++	++	+++	++	+++	+++	++	+++	-	
Aromatic malt flour rye, 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	+++	++	++	+	+++	+	+++	+++	-	
Aromatic Malt Flour Barley, EBC 300	B	300	56,8	13,1	27,7	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	++	+++	-	
Aromatic Malt Flour Rye, EBC 350	R	350	50,6	12,8	24,4	0,1...4	++	++	+	-	++	+	++	+++	+	
Aromatic Malt Flour Barley, EBC 500	B	500	51,2	13,7	26,0	0,2...3	++	+	+	-	++	+	++	+++	-	yes
Aromatic malt flour wheat, EBC 500	W	500	63,1	8,9	19,9	0,1...4	++	++	+	-	++	+	+++	+++	-	
Roasted malt flour rye, EBC 650	R	650	23,5	10,0	12,7	0,1...4	+++	++	+	-	++	+	+++	+++	-	yes
Roasted malt flour barley, EBC 1000	B	1000	33,6	11,7	20,4	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	yes
Roasted malt flour wheat, EBC 1200	W	1175	26,2	11,3	16,4	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	yes
Roasted malt flour barley, EBC 1400	B	1400	28,4	11,5	17,8	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	yes
Roasted malt flour barley, EBC 1500	B	1500	25,5	10,9	15,2	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	yes
Roasted malt flour barley, EBC 1600	B	1600	23,4	10,6	12,6	0,1...4	+++	+	++	-	++	+	+++	++	-	
Spelt malt flakes	S					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	
Rye malt flakes	R					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	
Wheat malt flakes	W					5...30	++	++	-	-	+++	++	++	+++	+++	yes



Further information on malt flours and their applications can be found at: www.bindewald.de
Tel.: 0151 400 650 92 or Mail: k.schroeder@bindewald.de

Further malt flours in organic on request.