

Aspera Malzextrakte

Bei der Herstellung der Aspera Malzextrakte werden ausschließlich ausgesuchte Malze sowie Brauwasser verwendet.

Aspera Caramelmalzextrakt ist ein dickflüssiger Sirup, der aufgrund eines schonenden Produktionsverfahrens besonders zur Herstellung von vollmundigen, malzaromatischen Bieren geeignet ist. Er verleiht auch anderen Lebensmitteln ein angenehmes Karamellaroma.

Aspera Malzextrakt 80% ist ein dickflüssiger, goldgelber bis dunkelbrauner Sirup mit einem angenehm malzigen Geschmack, der in unterschiedlichen Farbtiefen hergestellt wird. Auf Wunsch kann eine Anreicherung mit Vitaminen vorgenommen werden.

Aspera Röstmalzextrakt ist ein flüssiger, gut mischbarer dunkler Extrakt, der bei der Herstellung von alkoholfreien Getränken, Wein, Bier, Backwaren, Kaffee-Ersatz, Desserts, Eis, Fleischwaren, Saucen und ähnlichen Produkten eingesetzt wird.

Aspera Weizenmalzextrakt ist ein viskoser, goldgelber Sirup mit einem intensiven Weizenaroma, der überwiegend in Brauereien und Bäckereien seinen Einsatz findet.

Aspera Malzextrakt- und Röstmalzextrakt-Pulver werden durch Wasserentzug in einer Sprühtrocknungsanlage aus Aspera Malzextrakten hergestellt. Der Einsatzbereich dieser Produkte erstreckt sich über die gesamte Lebensmittelindustrie.

Aspera Gerstenmalzextrakt ist ein Mischprodukt aus Gersten- und Malzextrakt in variablen Anteilen.

Aspera Malzextrakte im Überblick

<i>Produktbezeichnung</i>	<i>Farbwert</i>	<i>Extrakt in TS</i>	<i>pH-Wert</i>
Aspera Gerstenmalzextrakt	Ca. 10 EBC	Ca. 80,0 %	3,5 – 4,5
Aspera Malzextrakt 80% hell	Ca. 10 EBC	Ca. 80,0 %	5,0 – 6,0
Aspera Malzextrakt 80% dunkel	Ca. 50 EBC	Ca. 80,0 %	5,0 – 6,0
Aspera Weizenmalzextrakt	Ca. 10 EBC	Ca. 80,0 %	5,0 – 6,0
Aspera Caramelmalzextrakt	Ca. 200 EBC	Ca. 55,0 %	4,0 – 5,0
Aspera Röstmalzextrakt	Ca. 10.000 EBC	Ca. 50,0 %	4,0 – 5,0
Aspera Malzextrakt Pulver	10, 20 ,50 125, 400, 600 EBC	Ca. 97,0 %	5,0 – 6,0
Aspera Röstmalzextrakt Pulver	Ca. 22.000 EBC	Ca. 97,0 %	4,0 – 5,0