



MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de



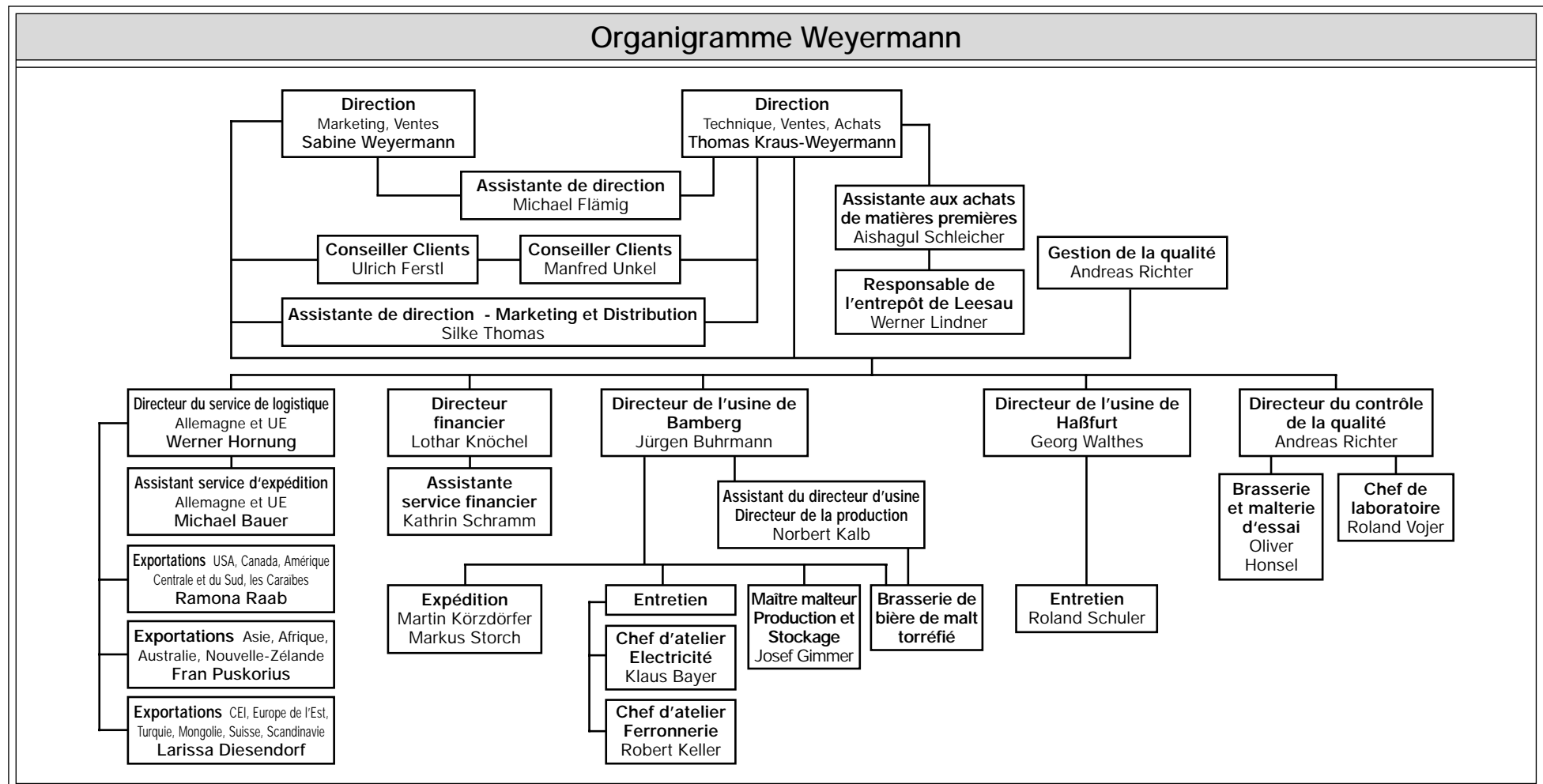
SINAMAR®

Heinz Weyermann GmbH · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg
Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de



MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

L' équipe Weyermann



Equipe de direction

de gauche à droite:
Jürgen Buhrmann, Thomas Kraus-Weyermann,
Sabine Weyermann, Werner Hornung, Lothar Knöchel



Administration et Distribution

de gauche à droite - debout:
Carina Blab, Ulrike Buhrmann, Frank Gauger, Ulrich Ferstl, Michael Bauer, Larissa Diesendorf, Lothar Knöchel,
Silke Thomas, Sabine Weyermann, Thomas Kraus-Weyermann
assis: Werner Hornung Natalie Dreeßen, Manfred Unkel, Fran Puskorius, Kathrin Schramm, Ramona Raab, Julia Kaiser



Contrôle de la qualité

de gauche à droite:
Roland Vojer, Andrea Koch,
Andreas Richter,
Aishagul Schleicher

Contacts:

Sabine Weyermann

Téléphone: + 49 - (0)951 - 93 220-33
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-933
e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

Thomas Kraus-Weyermann

Téléphone: + 49 - (0)951 - 93 220-13
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-913
e-mail: thomas.kraus-weyermann@weyermann.de

Logistique Allemagne et UE

Werner Hornung

Téléphone: + 49 - (0)951 - 93 220-16 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-916
e-mail: werner.hornung@weyermann.de

Assistant logistique Allemagne et UE

Michael Bauer

Téléphone: + 49 - (0)951 - 93 220-73 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-973
e-mail: michael.bauer@weyermann.de

Exportations USA, Canada, Amérique Centrale, Amérique du Sud, Caraïbes

Ramona Raab

Téléphone: + 49 - (0)951 - 93 220-12 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-912
e-mail: ramona.raab@weyermann.de

Exportations Asie, Afrique, Australie, Nouvelle-Zélande

Fran Puskorius

Téléphone: + 49 - (0)951 - 93 220-59 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-959
e-mail: fran.puskorius@weyermann.de

Exportations CEI, Europe de l'Est, Turquie, Mongolie, Suisse, Scandinavie

Larissa Diesendorf

Téléphone: + 49 - (0)951 - 93 220-10 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-910
e-mail: larissa.diesendorf@weyermann.de

Contrôle de la qualité:

Andreas Richter

Téléphone: + 49 - (0)951 - 93 220-22 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-922
e-mail: andreas.richter@weyermann.de

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

L' équipe Weyermann



Réception des céréales Bamberg

de gauche à droite:
Jürgen Schmaus
Stefan Gottschall



Réception des céréales Leesau

de gauche à droite:
Werner Lindner,
Hans Lauterbach



Malterie

de gauche à droite:
Norbert Judex, Uwe Steinberg,
Enrico Spielmann, Daniel Doppernas,
Andras Budai, Josef Gimmer,
Franz Schwandner
absent: Vladimir Weigum



Production de malt caramélisé

de gauche à droite:
André Franck, Hermann Storath,
Josef Gimmer, Norbert Judex,
Wilmar Weinert
absent: Hans-Jürgen Winkler



Torréfaction

de gauche à droite:
Josef Gimmer, Christian
Gröger, Robert Linhardt
Enrico Spielmann,
Gerd Koch

Brasserie de bière de malt torréfié

de gauche à droite - debout:
Hans-Theo Heueck, Heiner Freier,
Dieter Merkel, Norbert Kalb,
assis: Christoph Werner



Expédition du malt

de gauche à droite:
Mars Engel, Stefan Gessner, Florian Knöchel,
Paul Wiczorek, Alexander Bergardt,
Martin Körzdörfer, Markus Storch,
Daniel Basilewski, Vitaly Lindt

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

L' équipe Weyermann



Services techniques

de gauche à droite:
Jürgen Buhrmann, Norbert Kalb, Roland Vojer, Martin Körzdörfer,
Klaus Bayer, Josef Gimmer, Markus Storch, Robert Keller,
Georg Walthes, Roland Schuler, Andreas Richter,
Thomas Kraus-Weyermann



Atelier Electricité

de gauche à droite debout:
Konrad Hofmann, Klaus Bayer
assis: Thomas Braun
à genoux: Tobias Koch



Atelier Ferronnerie

de gauche à droite - debout:
Robert Keller, Daniel Aschenbrenner, Adolf
Koder, Manfred Schrenker, Ralf Hofmann
à genoux: Dominik Schuler
absents: Arthur Schultz, Reinhold Schuster



Atelier Menuiserie et Peinture

de gauche à droite:
Reinhold Schuster,
Adolf Koder



L' équipe de Hassfurt

de gauche à droite:
en haut:
Manfred Grimmer, Helmut Englert, Roland
Schuler, Willibald Friedrich, Stepan Krupcik
au milieu:
Michael Hermann, Dietmar Werner,
Gabriele Storch
en bas:
Rudolf Buhlheller, Oswald Hierling, Tobias Auer,
Georg Walthes



Femmes de service

de gauche à droite - debout:
Teresa Harutyunyan, Lotte Koder
assise: Elisabeth Bergardt



Stagiaires et apprentis

de gauche à droite:
Christopher Stewart, Michael Engelbrecht,
Natalie Dreeßen, Marina Schuler,
Dominik Schuler avec Norbert Kalb

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

L' équipe Weyermann



L' équipe du service de logistique

de gauche à droite:

Werner Hornung, Michael Bauer, Martin Hornung, Manfred Haas, Werner Becker, Manfred Grimmer,
Winfried Budewitz, Willibald Friedrich, Heinz Knarr, Timo Grüner
absent: Helmut Englert

Nous sommes déjà en route pour livrer votre malt!

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

« Bienvenue chez Weyermann »

Nous sommes votre partenaire pour tout ce qui concerne le malt.
Nous vous offrons la gamme de malts la plus étendue, produite dans notre propre manufacture.

Notre système Assurance Qualité certifié ISO 9001 de même que

- notre équipe de production hautement qualifiée
- notre système automatique de commande et de documentation de chaque processus de fabrication - des opérations internes de réception des matières premières à l'entreposage approprié, à la production jusqu'à l'expédition des produits - , système qui garantit la traçabilité de nos produits
- des analyses régulières effectuées par des laboratoires indépendants selon la législation sur les denrées alimentaires
- notre production faite sans exception selon la loi allemande sur la pureté de la bière
- notre traitement exclusif d'orge, de blé, de seigle brassicoles issus de cultures certifiées, garanties sans OGM, provenant uniquement de souches de culture allemandes
- notre équipement moderne de maltage et de brasserie

vous garantissent la **qualité supérieure de nos malts brassicoles, torréfiés et caramélisés, de notre bière de malt torréfié non amère SINAMAR®** ainsi que de nos différents extraits de malt.

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D -96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malts brassicoles	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
Malt type Pilsen Premium extra clair	2 - 3	<ul style="list-style-type: none">• bières de type Pilsen Premium aux couleurs extra claires• tous les autres types de bières	100 %	<ul style="list-style-type: none">• fabriqué à partir d'orge d'été très fine intérieure à 2 rangs, surtout Barke et Scarlett• on obtient des moûts très clairs et des couleurs résistant à la cuisson grâce au choix de produits bruts appropriés et de technologies de maltage spéciales	immédiate
Malt type Pilsen Bohème	3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• bières de type Pilsen• tout autre type de bière	100 %	<ul style="list-style-type: none">• fabriqué à partir d'orge d'été très fine intérieure à 2 rangs, surtout Hanka• pour la fabrication de toutes les bières blondes• en tant que malt de base pour les bières spéciales	immédiate
Malt type Pilsen	3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• bières de type Pilsen• tout autre type de bière	100 %	<ul style="list-style-type: none">• pour la fabrication de toutes les bières blondes• en tant que malt de base pour les bières spéciales	immédiate
Malt Pale Ale	5,5 - 7,5	<ul style="list-style-type: none">• approprié à toutes les bières• Ale• Stout• Porter	100 %	<ul style="list-style-type: none">• produit d'excellentes bières de garde et ales	immédiate

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D -96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malts brassicoles	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
Malt type Vienne	7 - 9	<ul style="list-style-type: none">• type « Export »• bière de Mars• bières de fête• bières artisanales	100 %	<ul style="list-style-type: none">• réalisation de bières de couleur dorée et bien corsées	immédiate
Malt type Munich	I 12 - 17 II 20 - 25	<ul style="list-style-type: none">• type brune• bières de fête• bières fortes• bières de malt• bières très foncées	jusqu'à 100 %	<ul style="list-style-type: none">• valorisation du caractère typique de la bière grâce à un renforcement de l'arôme• bière de couleur foncée	immédiate

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malts spéciaux	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
Malt fumé	3 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • bières fumées • bières de garde • bières de cave • bières spéciales pour micro-brasseries • bières blanches belges et allemandes 	jusqu'à 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • réalisation de l'arôme typique de la fumée 	immédiate
Malt acidulé pH 3,4 - 3,6	3 - 7	<ul style="list-style-type: none"> • bières type Pilsen • bières légères • bières pression 	jusqu'à 5 %	Réduction du pH du moût grâce à : <ul style="list-style-type: none"> • amélioration du travail de trempé • intensification de l'activité durant la fermentation et couleur faible pour Pilsen • amélioration de la stabilité du goût • saveur arrondie 	immédiate
Malt mélanoidé	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> • bières blanches • bières Bock • bières brunes • bières rousses • bières ambrées 	jusqu'à 20 %	<ul style="list-style-type: none"> • amélioration de la stabilité du goût et du moelleux • amélioration de la couleur • réalisation de la couleur rousse • optimisation du travail de trempé 	immédiate

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malt de blé	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
Malt de blé - clair -	3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • bières blanches • bières Kölsch • bières Alt 	jusqu'à 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • amélioration des arômes de type haute fermentation • obtention de bières affinées et pétillantes • valorisation de l'arôme typique du malt de blé 	immédiate
Malt de blé - foncé -	14 - 18	<ul style="list-style-type: none"> • haute fermentation des bières pression • bières légères • bières à réduction d'alcool • bières sans alcool 	jusqu'à 50 %		immédiate
Malt de blé caramel CARAWHEAT®	100 - 130	<ul style="list-style-type: none"> • bières haute fermentation 	jusqu'à 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • augmentation du moelleux en bouche • intensification de l'arôme du malt de blé • couleur foncée 	immédiate
Malt de blé torréfié	800 - 1200	Uniquement haute fermentation comme Alt et bières blanches brunes	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • intensification de l'arôme typique et de la couleur brune des bières de haute fermentation 	immédiate

CARAWHEAT® est une marque déposée de la malterie Mich. Weyermann GmbH & Co.KG

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malt caramélisé	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
CARAPILS®	3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • type Pilsen 	5 - 10 %	<ul style="list-style-type: none"> • amélioration de la mousse et de la tenue de la mousse • augmentation de la saveur de la bière 	immédiate
		<ul style="list-style-type: none"> • bières sans alcool • bières légères 	jusqu'à 40 %		
CARAHELL®	20 - 30	<ul style="list-style-type: none"> • bières blondes • type « Export » • bières de fête • boissons maltées 	10 - 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • augmentation du moelleux dans la bouche • intensification de l'arôme du malt • influence avantageuse sur la mousse • goût amélioré • type de bière plus saturée • corrections de couleur de bière trop claire des Pilsen ou bières de garde • amélioration du goût de bières blanches de blé 	immédiate
		<ul style="list-style-type: none"> • bières pression • bières légères • bières blanches • bières réduites en alcool • bières sans alcool 	jusqu'à 30 %		
CARARED®	40 - 50	<ul style="list-style-type: none"> • bières brunes • bières Bock • bières ambrées • bières Alt • bières blanches • Red Ales • Scottish Ales 	jusqu'à 25 %	<ul style="list-style-type: none"> • amélioration du moelleux dans la bouche • intensification de l'arôme du malt • couleurs plus foncées • couleur rousse 	immédiate

CARAPILS®, CARAHELL® et CARARED® sont des marques déposées de la malterie Mich. Weyermann GmbH & Co.KG

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malt caramélisé	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
CARAAMBER®	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> • bières Bock • bières brunes • bières rousses • bières ambrées • Amber Lagers • Amber Ales 	jusqu'à 20 %	<ul style="list-style-type: none"> • amélioration de la stabilité du goût et du moelleux en bouche • arrondi de la couleur • couleur rousse • optimisation du travail de trempe 	immédiate
CARAMÜNCH®	I 80 - 100 II 110 - 130 III 140 - 160	<ul style="list-style-type: none"> • bières brunes • bières de fête • bières de malt • boissons maltées • bières pression • bières légères 	5 - 10 % pour la bière brune 1 - 5 % pour la bière blonde légère	<ul style="list-style-type: none"> • augmentation de la richesse dans la bouche (moelleux) • intensification de l'arôme du malt • goût arrondi • couleur plus foncée 	immédiate
CARAAROMA®	350 - 450	<ul style="list-style-type: none"> • bières brunes • bières Bock • bières ambrées • bières de garde brunes • Dark Ales • Stouts • Porters 	jusqu'à 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • augmentation du moelleux dans la bouche • intensification de l'arôme du malt • couleurs plus foncées • couleur rousse 	immédiate

CARAAMBER®, CARAMÜNCH® et CARAAROMA® sont des marques déposées de la malterie Mich. Weyermann GmbH & Co.KG

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malt torréfié	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
CARAFA®	I 800-1000 II 1100-1200 III 1300-1500	<ul style="list-style-type: none"> • bières brunes par ex. type Munich ou type Kulmbacher • bières fortes 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • intensification de l'arôme et de la couleur des bières brunes 	immédiate
CARAFA® SPEZIAL provenant d'orge décortiquée	I 800-1000 II 1100-1200 III 1300-1500	<ul style="list-style-type: none"> • Altbiere • bières Bock • bières très foncées 		<ul style="list-style-type: none"> • fabriquées à base d'orge décortiquée; intensifie typiquement l'arôme des bières brunes ainsi que leurs couleurs; torréfaction moins amère que CARAFA® 	immédiate
Malt de blé torréfié	800 - 1200	uniquement pour les bières de haute fermentation comme Alt et bières blanches brunes	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • intensification de l'arôme et de la couleur des bières de haute fermentation 	immédiate
Malt de seigle torréfié	500 - 800	<ul style="list-style-type: none"> • bières spéciales de haute fermentation 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • intensification de l'arôme et de la couleur des bières de haute fermentation 	immédiate
Malt d'épeautre torréfié	450 - 650	<ul style="list-style-type: none"> • bières à plusieurs grains • produits de boulangerie 	jusqu'à 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • couleurs plus foncées • goût doux typique de la torréfaction 	4 semaines

CARAFA® est une marque déposée de la malterie Mich. Weyermann GmbH & Co.KG

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D -96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Céréale torrifiée	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
Seigle torréfié	500 - 800	<ul style="list-style-type: none">• bières spéciales• bières de seigle	jusqu'à 5 %	<ul style="list-style-type: none">• malt torréfié très foncé et fabriqué à partir de seigles allemands de qualité	immédiate
Orge torrifiée	1100 - 1200	<ul style="list-style-type: none">• bières Stout	jusqu'à 5 %	<ul style="list-style-type: none">• malt torréfié, fabriqué à partir d'orge d'été à deux rangs• la profondeur de couleur élevée des orges torrifiées Weyermann est obtenue grâce à une torrification en douceur.	immédiate

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D -96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malt d'orge diastasique	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
Malt de blé diastasique	3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Brasseries• Distilleries• Boulangeries	selon besoin	<ul style="list-style-type: none">• grâce à une forte capacité d'enzyme, amélioration de l'utilisation et de l'exploitation de l'amidon	immédiate
Malt d'orge diastasique	3 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Brasseries• Distilleries• Boulangeries	selon besoin	<ul style="list-style-type: none">• grâce à une forte capacité d'enzyme, amélioration de l'utilisation et de l'exploitation de l'amidon• idéal pour la production d'extrait de malt	immédiate

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D -96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malt de seigle	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
Malt de seigle	3 - 8	<ul style="list-style-type: none">• bières spéciales• bières à plusieurs grains• bières de seigle	50 %	<ul style="list-style-type: none">• goût typique et aromatique du malt de seigle• aussi à utiliser comme malt de base	immédiate
Malt de seigle caramélisé	150 - 200	<ul style="list-style-type: none">• bières spéciales de haute fermentation• produits de boulangerie	jusqu'à 15 %	<ul style="list-style-type: none">• intensification de l'arôme du malt de seigle• couleurs plus foncées	4 semaines
Malt de seigle torréfié	500 - 800	<ul style="list-style-type: none">• bières spéciales de haute fermentation	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none">• intensification de l'arôme et de la couleur des bières de haute fermentation	immédiate

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malts de production biologique contrôlée et malts de production intégrée contrôlée

Sur demande, nous produisons aussi des malts à base de céréales de production biologique contrôlée conformément à l'Article 10, 1.c) du Règlement (CEE) n° 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

A la suite des contrôles effectués (DE-001 Öko Kontrollstelle) par l'entreprise BCS Öko-Garantie SARL, Control System Peter Grosch, Climbernstrasse 21, D - 90402 Nuremberg*, la conformité au Règlement (CEE) n° 2092/91, Annexe V „Indication de conformité avec le régime de contrôle, a été établie et il nous a été accordé le droit de mentionner sur l'étiquette des produits que nous préparons et des produits soumis au régime de contrôle

„MALT DE PRODUCTION BIOLOGIQUE“ (Bioland® - Demeter®)

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez des qualités spéciales.
(orge – blé – seigle – épeautre)

* L'entreprise BCS Öko-Garantie SARL (DE-001 Öko Kontrollstelle) est autorisée, selon la notification légale du 11.05.1992 de l'Institut bavarois pour les denrées alimentaires, en tant qu'organisme de contrôle privé à exécuter une procédure de contrôle conformément au Règlement (CEE) 2092/91, à ses modifications et à ses modalités d'application.

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malt Bio brassicole	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
Malt Bio type Pilsen	2,5 - 4,0	<ul style="list-style-type: none"> • bières de type Pilsen • tous les autres types de bières 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • pour fabrication de toutes les bières blondes • malt de base pour bières spéciales 	immédiate
Malt Bio type Vienne	7 - 9	<ul style="list-style-type: none"> • type « Export » • bière de Mars • bières de fête • bières artisanales 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Obtention de bières de couleur dorée et bien corsées 	immédiate
Malt Bio type Munich	I 12 - 17 II 20 - 25	<ul style="list-style-type: none"> • bières brunes • bières de fête • bières fortes • boissons maltées • bières foncées 	jusqu'à 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • valorisation du caractère typique de la bière grâce à un renforcement de l'arôme • bière de couleur foncée 	immédiate
Malt Bio de blé	3,0 - 4,5	<ul style="list-style-type: none"> • bières blanches • Kölsch • Alt • bières de haute fermentation • bières légères • bières à réduction d'alcool • bières sans alcool 	jusqu'à 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • améliore l'arôme typique de la bière de haute fermentation • obtient des bières affinées et pétillantes • souligne l'arôme typique du blé 	immédiate
Malt Bio de seigle	500 - 800	<ul style="list-style-type: none"> • bières spéciales de haute fermentation 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • intensifie l'arôme typique des bières brunes de haute fermentation ainsi que la couleur 	4 semaines

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malt Bio caramélisé	Couleur/EBC	Utilisation	Dosage	Résultat	Disponibilité
Bio CARAHELL®	20 - 30	<ul style="list-style-type: none"> • bières blondes • bières « Export » • bières de fête • boissons maltées 	10 - 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • augmentation du moelleux dans la bouche • intensification de l'arôme du malt • influence avantageuse sur la mousse • goût amélioré • couleurs plus intenses 	4 semaines
		<ul style="list-style-type: none"> • bières blanches • bières pression • bières légères • bières réduites en alcool • bières sans alcool 	jusqu'à 30 %		
Bio CARAMÜNCH®	110 - 130	<ul style="list-style-type: none"> • bières brunes • bières de fête • bières de malt • boissons maltées • bières pression • bières légères 	5 - 10 % pour la bière brune 1 - 5 % pour la bière blonde légère	<ul style="list-style-type: none"> • augmentation du moelleux en bouche • intensification de l'arôme du malt • goût complet, arrondi • couleurs plus intenses 	4 semaines
Bio CARAFA®	1000 - 1200	<ul style="list-style-type: none"> • bières brunes, type Munich ou Kulmbacher • bières fortes • Alt • bières Bock • bières très foncées 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • intensification de l'arôme typique des bières brunes et de la couleur • fabriqué à partir d'orge décortiquée, intensifie l'arôme typique des bières brunes et leur couleur 	4 semaines

CARAFA®, CARAHELL® et CARAMÜNCH® sont des marques déposées de la malterie Mich. Weyermann GmbH & Co.KG

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Services spécifiques de notre maison

Mélanges de malt

Grâce à un mélangeur de haute précision, placé dans notre service d'expédition, nous pouvons mélanger selon votre demande jusqu'à 5 sortes de malts différents, par tranches de 5%.

Cela signifie pour vous:

- une économie de surface de stockage, avantage important en particulier pour les entrepôts de taille réduite
- des frais de manutention moins coûteux pour les malts spéciaux
- une qualité de production toujours égale grâce à la standardisation des qualités de malts et de leurs mélanges
- une élimination des erreurs dans la salle de brassage

Conseils pour la composition de différentes recettes

Grâce à notre laboratoire et à notre personnel compétent, nous sommes heureux de pouvoir vous offrir un service de conseils techniques pour la composition de vos recettes et des mélanges appropriés.

Veillez contacter Monsieur Juergen Buhrmann : téléphone: +49 - (0)951 - 93 220-24 · e-mail: juergen.buhrmann@weyermann.de

Cette brochure est également disponible dans les langues suivantes :
allemand, anglais, italien, espagnol, portugais, japonais, chinois, vietnamien, coréen, russe, tchèque.

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D -96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Services spécifiques de notre maison

• Modes d'envoi et taille des envois •

Nous livrons nos malts et nos mélanges en vrac ou dans des sacs de 25 et 50 kg ainsi que dans des Big-Bags de 250 -1250 kg

• Livraisons sur tout le territoire fédéral allemand et dans les pays européens •

Nous fournissons en coopération avec différentes entreprises de transport sur tout le territoire allemand et dans tous les pays européens.
Les petites quantités peuvent être également livrées à des coûts avantageux.
Service spécial: aide au déchargement

• Les livraisons en conteneur en Europe par train ou camion sont possibles •

• Livraisons dans les pays d'outre-mer •

Conteneurs outre-mer 20' et 40', en vrac ou en sacs ou Big-Bags

• Chargements pour bateau en vrac •

jusqu'à 1000 tonnes à partir du port de Bamberg ou de Hassfurt

Nous mettons à disposition de nos clients sur demande des sacs en jute et divers autres matériaux de présentation pour leurs expositions.

Veillez contacter Madame Sabine Weyermann : téléphone +49 - (0)951 - 93 220-33 · e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D -96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

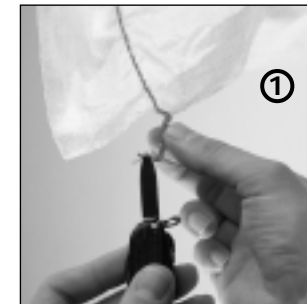
Le sac de malt Weyermann – Particularités et ouverture



Afin de protéger et de garantir la qualité de nos malts brassicoles, torrifiés et caramélisés, nous ne remplissons nos malts que dans des sacs à emploi unique PP de qualité supérieure et très résistants à la déchirure avec une enveloppe intérieure en PE étanche. Tous les sacs sont fermés par couture et disposent ainsi d'une fermeture de sécurité garantie.

Cette technique de fermeture spéciale permet d'ouvrir simplement et aisément les sacs.

Veuillez procéder de la sorte:



1.
Coupez le fil blanc.

Autres avantages de nos sacs à emploi unique PP Weyermann:

Date du remplissage
sur chaque sac

Fermeture originale,
double couture avec
fil rouge-blanc

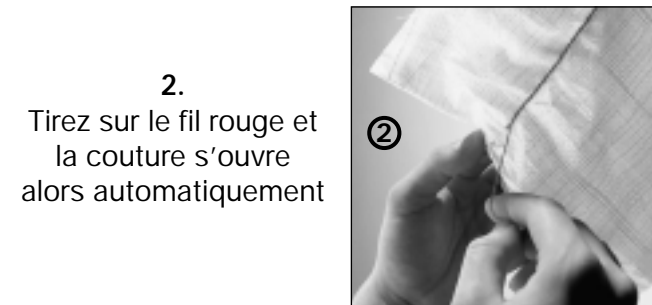
Poids



Tailles des sacs de
50 kg à 25 kg, très
faciles à manipuler

Impression du
pays d'origine

Marquage clair des
sortes, encore visible
après ouverture.



2.
Tirez sur le fil rouge et
la couture s'ouvre
alors automatiquement

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D -96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Service spécial Weyermann

Au cours du premier semestre 2003, l'installation de remplissage Big Bag est entrée en service chez Weyermann:



- Aspect parfaitement hygiénique
- Toutes les 50 sortes de malts Weyermann peuvent être livrées dorénavant aussi en Big Bag.
- Les mélanges de malts peuvent être définis avec précision.
- Quantité de remplissage définie avec précision entre 500 et 1250 kg assortie à la taille de votre brassin



- La livraison se fait en palettes

Avantages:

- Transport facile en gerbeuse
- Économie de personnel et de temps
- Économie de capacité d'ensilage
- Économie de place

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

MALTS WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Brasserie d'essai Weyermann



Depuis juillet 2003, nous offrons aux brasseries intéressées les formules suivantes :

Dans la brasserie d'essai Weyermann (2,5 hl de quantités), construite par la société Kaspar Schulz, Bamberg, les brasseurs internationaux qui souhaitent faire des expériences peuvent donner libre cours à leur créativité avec les spécialités au malt de Weyermann.

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

SINAMAR®

Heinz Weyermann GmbH · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Bière à base de malt torréfié non amère SINAMAR®	Emballage	Quantité	Poids Net	Disponibilité
<p>SINAMAR® est un produit à base de malt d'orge torréfié CARAFA® selon la loi allemande sur la pureté de la bière (Bier St. DB § 5) et garanti sans matières premières génétiquement modifiées. Pour obtenir la couleur et la teneur en extrait de la bière, ce produit est concentré sous vide en douceur à de basses températures (max. 70 °C). SINAMAR® a perdu son amertume grâce à un procédé spécial qui ne cause aucun trouble dans la bière et le pH reste très stable.</p> <p>SINAMAR® n'a pas de numéro E selon le règlement européen d' étiquetage. Il suffit de déclarer le produit comme extrait de malt, extrait de malt d'orge ou extrait de malt torréfié.</p> <p>SINAMAR® est idéal pour colorer toutes sortes de denrées alimentaires, telles que le pain, les pâtisseries, les boissons (bière, boissons sans alcool, thé), les spiritueux et les produits pharmaceutiques.</p> <p>L'utilisation de SINAMAR® est très simple: le dosage peut se faire en salle de brassage (juste avant le pompage), dans le réservoir de conservation (idéal pendant le transvasage), avant la filtration, dans le réservoir de pression ou dans les fûts de transport.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Pour augmenter 1 hl de bière d'une unité EBC, on aura besoin de 14 g de SINAMAR®.</p> </div> <p>SINAMAR® n'a aucune influence sur la fermentation puisque ce produit ne l'accélère ni ne la ralentit.</p> <p>SINAMAR® devrait être entreposé au frais dès l'ouverture du fût et peut se conserver au moins un an dans des bidons fermés. Les bidons entamés doivent être utilisés rapidement.</p>	Bidon perdu	5 ltr.	5,8 kg	immédiate
	Bidon perdu	10 ltr.	11,7 kg	immédiate
	Bidon perdu	30 ltr.	35,0 kg	immédiate
	Bidon perdu plastique	jusqu'à 1000 ltr.		sur commande
<p><u>Données de l'analyse:</u></p> <p>extrait réel (% en poids): 40 - 50 %</p> <p>poids spéc. (g/cm³): 1,16 - 1,19</p> <p>couleur/EBC: 8000 - 9000</p> <p>pH: 4,0 - 4,5</p>				

La bière torréfiée non amère **SINAMAR®** est une marque déposée par la brasserie Heinz Weyermann GmbH

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

BIO SINAMAR®

Heinz Weyermann GmbH · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Bière à base de malt torréfié non amère BIO SINAMAR®	Emballage	Quantité	Poids Net	Disponibilité
<p>BIO SINAMAR® est un produit à base de malt d'orge torréfié CARAFA® selon la loi allemande sur la pureté de la bière (Bier St. DB § 5) et garanti sans matières premières génétiquement modifiées. Pour obtenir la couleur et la teneur en extrait de la bière, ce produit est concentré sous vide en douceur à de basses températures (max. 70 °C). BIO SINAMAR® a perdu son amertume grâce à un procédé spécial qui ne cause aucun trouble dans la bière et le pH reste très stable.</p> <p>BIO SINAMAR® n'a pas de numéro E selon le règlement européen d'étiquetage. Il suffit de déclarer le produit comme extrait de malt, extrait de malt d'orge ou extrait de malt torréfié.</p> <p>BIO SINAMAR® est idéal pour colorer toutes sortes de denrées alimentaires, telles que le pain, les pâtisseries, les boissons (bière, boissons sans alcool, thé), les spiritueux et les produits pharmaceutiques.</p> <p>L'utilisation de BIO SINAMAR® est très simple: le dosage peut se faire en salle de brassage (juste avant le pompage), dans le réservoir de conservation (idéal pendant le transvasage), avant la filtration, dans le réservoir de pression ou dans les fûts de transport.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Pour augmenter 1 hl de bière d'une unité EBC, on aura besoin de 14 g de BIO SINAMAR®.</p> </div> <p>BIO SINAMAR® n'a aucune influence sur la fermentation puisque ce produit ne l'accélère ni ne la ralentit.</p> <p>BIO SINAMAR® devrait être entreposé au frais dès l'ouverture du fût et peut se conserver au moins un an dans des bidons fermés. Les bidons entamés doivent être utilisés rapidement.</p>	Bidon perdu	5 ltr.	5,8 kg	immédiate
	Bidon perdu	10 ltr.	11,7 kg	immédiate
	Bidon perdu	30 ltr.	35,0 kg	immédiate
	Bidon perdu plastique	jusqu'à 1000 ltr.		sur commande
<p><u>Données de l'analyse:</u></p> <p>extrait réel (% en poids): 40 - 50 %</p> <p>poids spéc. (g/cm³): 1,16 - 1,19</p> <p>couleur/EBC: 8000 - 9000</p> <p>pH: 4,0 - 4,5</p>				

La bière torréfiée non amère SINAMAR® est une marque déposée par la brasserie Heinz Weyermann GmbH

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

EXTRAITS DE MALT

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Extraits de malt WEYERMANN	Données d'analyse				Unité d'emballage	Disponibilité
	Extrait	Poids spécifique	Calories	EBC/Couleur dans 13% de moût d'origine		
BAVARIAN PILSNER <ul style="list-style-type: none"> Extrait de malt sans houblon de couleur brun doré, viscosité élevée et arôme fin et doux du malt fabriqué à partir de malt de brasseur qualité Pilsen et CARAPILS® très bien approprié à la fabrication de bière type Pilsen bavaroise forte, de bière de Mars claire, de bière Bock claire et de bière octobre. 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ/100 g	15 - 18	Conteneur 4 kg	immédiate
BAVARIAN HEFEWEIZEN <ul style="list-style-type: none"> Extrait de malt sans houblon de couleur brun clair, viscosité élevée et arôme fin et doux du malt fabriqué à partir de malt de brasseur de blé clair, malt de brasseur qualité Pilsen et CARAHELL® très bien approprié à la fabrication de toutes sortes de bières blanches, filtrées ou non filtrées, de couleur ambrée et à la fabrication des Ales 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ/100 g	20 - 25	Conteneur 4 kg	immédiate
MUNICH AMBER <ul style="list-style-type: none"> Extrait de malt sans houblon de couleur brun clair, viscosité élevée et arôme fin et doux du malt fabriqué à partir de malt brassicole type Munich de qualité très bien approprié à la fabrication de bières fortes, à arôme de malt, telles que bière munichoise, bière de fête et bière Bock 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ/100 g	22 - 28	Conteneur 4 kg	immédiate

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

EXTRAITS DE MALT

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D -96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Extraits de malt WEYERMANN	Données d'analyse				Unité d'emballage	Disponibilité
	Extrait	Poids spécifique	Calories	EBC/Couleur dans 13% de moût d'origine		
<p>VIENNA RED</p> <ul style="list-style-type: none"> Extrait de malt sans houblon de couleur brun rouge, viscosité élevée et arôme fin et doux du malt fabriqué à partir de malt de brasseur viennois de qualité, de malt mélanoidé et de malt de brasseur qualité Pilsen très bien approprié à la fabrication de bières fortes, à arôme de malt telles que Amber, bière de Mars, Altbier et bières Bock 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ/100 g	40 - 50	Conteneur 4 kg	immédiate
<p>BAVARIAN DUNKEL</p> <ul style="list-style-type: none"> Extrait de malt sans houblon de couleur brun foncé, viscosité élevée et arôme fin et doux du malt fabriqué à partir de malt de brasseur munichois de qualité, malt de brasseur qualité Pilsen et CARAMÜNCH® très bien approprié à la fabrication de bières fortes, telles que Bayrisch Dunkel, bières Bock, Schwarzbier, Stout 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ/100 g	65 - 75	Conteneur 4 kg	immédiate

Dans le cadre de notre système de gestion de la qualité selon DIN ISO 9001 rév. 2000 et du système HACCP, nous garantissons que nos produits, nos emballages et nos moyens de transport respectent toutes les lois et les règlements relatifs à la législation sur les denrées alimentaires en vigueur actuellement. Leur fabrication répond à la « Loi allemande sur la pureté de la bière ». Nous n'utilisons aucune matière première ni aucun additif génétiquement modifiés. Ni les produits ni les matières premières ne sont soumis à des radiations quelconques. Les teneurs en nitrosamine, en mycotoxine et en résidus de produits phytosanitaires se situent en dessous des valeurs limites légales. Ces analyses confirment que nos produits ne contiennent aucun résidu de la substance « nitrofen ».

Des instituts indépendants prélèvent à intervalles réguliers des échantillons, ce qui nous permet de garantir le respect de ces valeurs limites.

La durée de l'entreposage peut s'élever à 12 mois maximum à partir de la date de livraison si le produit est entreposé non ouvert à moins de 20 °C/68 °F. Après ouverture du paquet, la durée de vie microbiologique n'est plus du domaine de la responsabilité du contrôle de qualité de la société Weyermann.

Nous produisons volontiers pour nos clients des extraits de malt issus de malts organiques certifiés. À la demande spéciale du client, nous fabriquons également des extraits de malt selon ses directives.

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !

EXTRAITS DE MALT

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: +49-(0)951-93 220-16 · Fax: +49-(0)951-93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Extraits de malt WEYERMANN ÉDITION LIMITÉE	Données d'analyse				Unité d'emballage	Disponibilité
	Extrait	Poids spécifique	Calories	EBC/Couleur dans 13% de moût d'origine		
BAVARIAN MAIBOCK <ul style="list-style-type: none"> Extrait de malt sans houblon de couleur brun doré, viscosité élevée et arôme fin et doux du malt fabriqué à partir de malt de brasseur viennois de qualité, de CARAPILS® et CARARED® très bien approprié à la fabrication de Maibock bavaroise et d'autres spécialités de bières bavaroises et de bières Bock 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ/100 g	20 - 25	Conteneur 4 kg	Janvier - avril
BAMBERG RAUCH <ul style="list-style-type: none"> Extrait de malt sans houblon de couleur brune, viscosité élevée et arôme fin et doux et finement fumé (bois de hêtre) du malt fabriqué à partir de malt fumé et de CARAFA® SPEZIAL très bien approprié à la fabrication de bières fumées typiques 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ/100 g	30 - 40	Conteneur 4 kg	Septembre - décembre
MUNICH OCTOBER BEER <ul style="list-style-type: none"> Extrait de malt sans houblon de couleur foncée, viscosité élevée et arôme fin et doux et finement fumé (bois de hêtre) du malt fabriqué à partir de malt fumé viennois de qualité, de malt mélanoidé et de CARAMÜNCH® très bien approprié à la fabrication de bières de fête fortes 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ/100 g	35 - 45	Conteneur 4 kg	Mai - août

MALTS WEYERMANN - Compétence et tradition familiale depuis 1879 - Jour après jour !