

02 / 2009

(BR)

(P)

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de



SINAMAR®

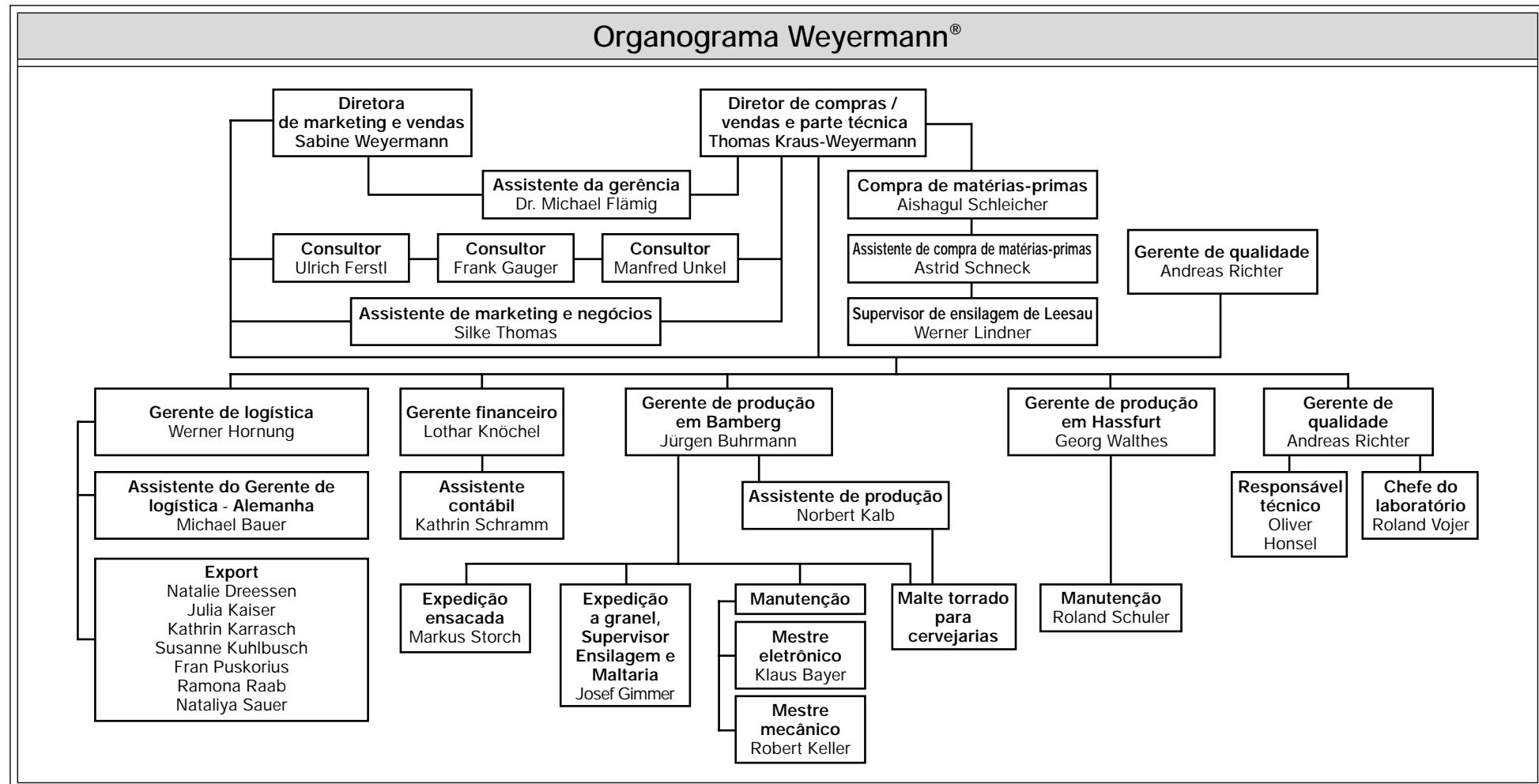
Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Nosso distribuidor no Brasil:

Cooperativa Agrária Agroindustrial · 85139-400 Colônia Vitória - Entre Rios - Guarapuava - Paraná
Telefone: + 55 - 42 - 3625 - 8281 · Fax: + 55 - 42 - 3625 - 8365 · www.agraria.com.br

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de



MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Time Weyermann®



Time Diretor

da esquerda para direita:
Jürgen Buhrmann, Thomas Kraus-Weyermann,
Sabine Weyermann, Werner Hornung, Lothar Knöchel

Contacto:

Diretora

Sabine Weyermann

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

Diretor

Thomas Kraus-Weyermann

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

Gerente de produção

Jürgen Buhrmann

Telefone: + 49 - (0)951 - 93 220-24
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-924
e-mail: juergen.buhrmann@weyermann.de

Gerente de logística

Werner Hornung

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

Gerente financeiro

Lothar Knöchel

Telefone: + 49 - (0)951 - 93 220-17
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-917
e-mail: lothar.knoechel@weyermann.de

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Time Weyermann®



Administração e Vendas

da esquerda para direita:

Ulrike Buhrmann, Frank Gauger, Ulrich Ferstl, Michael Bauer, Larissa Diesendorf, Lothar Knöchel, Silke Thomas, Sabine Weyermann, Thomas Kraus-Weyermann
sentados: Werner Hornung Natalie Dreessen, Manfred Unkel, Fran Puskorius, Kathrin Schramm, Ramona Raab, Julia Kaiser

Contacto:

Gerente de logística

Werner Hornung

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

Assistente do Gerente de logística para Alemanha

Michael Bauer

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

Assistente do Gerente de logística

Natalie Dreessen

Telefone: + 49 - (0)951-93 220-767
Fax: + 49 - (0)951-93 220-9767
e-mail: natalie.dreessen@weyermann.de

Exportações para Países bálticos, Comunidade de Estados Independentes CEI, Mongólia

Julia Kaiser

Telefone: + 49 - (0)951-93 220-10
Fax: + 49 - (0)951-93 220-910
e-mail: julia.kaiser@weyermann.de

Exportações para Europa Ocidental, Suíça

Kathrin Karrasch

Telefone: + 49 - (0)951-93 220-886
Fax: + 49 - (0)951-93 220-9886
e-mail: kathrin.karrasch@weyermann.de

Exportações para América central, América do sul, Escandinávia

Susanne Kuhlbusch

Telefone: + 49 - (0)951-93 220-64
Fax: + 49 - (0)951-93 220-964
e-mail: susanne.kuhlbusch@weyermann.de

Exportações para Ásia, África, Austrália, Nova Zelândia

Fran Puskorius

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

Exportações para EUA, Canadá, América central, América do sul, Caribe

Ramona Raab

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

Exportações para África (Namíbia), Europa do Leste, Tailândia, Turquia

Nataliya Sauer

Telefone: + 49 - (0)951-93 220-765
Fax: + 49 - (0)951-93 220-9765
e-mail: nataliya.sauer@weyermann.de

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Time Weyermann®



Gerência do Controle de Qualidade

da esquerda para direita:
Andrea Koch, Bettina Schmidt, Astrid Schneck, Florian Lauterbach,
Aishagul Schleicher, Andreas Richter, Roland Vojer

Contacto:

Gerente de qualidade

Andreas Richter

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

Chefe do laboratório

Roland Vojer

Telefone: + 49 - (0)951 - 93 220-77
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-977
e-mail: roland.vojer@weyermann.de

Assistente do chefe do laboratório

Bettina Schmidt

Telefone: + 49 - (0)951 - 93 220-77
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-977
e-mail: bettina.schmidt@weyermann.de

Compra de matérias-primas

Aishagul Schleicher

Telefone: + 49 - (0)951 - 93 220-67
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-967
e-mail: aishagul.schleicher@weyermann.de

Assistente de compra de matérias-primas

Astrid Schneck

Telefone: + 49 - (0)951 - 93 220-67
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-967
e-mail: astrid.schneck@weyermann.de

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Time Weyermann®



Recepção de cereais Bamberg

da esquerda para direita:
Jürgen Schmaus,
Stefan Gottschall



Recepção de cereais Leesau

da esquerda para direita:
Werner Lindner,
Hans Lauterbach



Maltaria

da esquerda para direita:
Norbert Judex, Uwe Steinberg,
Enrico Spielmann, Daniel Doppernas,
Andras Budai, Josef Gimmer,
Franz Schwandner
falta: Vladimir Weigum



Produção de malte caramel

da esquerda para direita:
André Franck, Hermann Storath,
Josef Gimmer, Norbert Judex,
Wilmar Weinert
falta: Hans-Jürgen Winkler



Torrefação

da esquerda para direita:
Josef Gimmer, Christian
Gröger, Robert Linhardt
Enrico Spielmann,
Gerd Koch



Cervejaria utilizada na produção de extractos de cerveja de maltes torrados

da esquerda para direita:
Andreas Bayer, Dieter Merkel, Norbert Kalb,
sentados: Hans-Theo Heueck, Heiner Freier



Expedição de malte

da esquerda para direita:
Mars Engel, Stefan Gessner, Florian Knöchel,
Paul Wieczorek, Alexander Bergardt,
Martin Körzdörfer, Markus Storch,
Daniel Basilewski, Vitaly Lindt

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Time Weyermann®



Técnicos

da esquerda para direita:

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



Oficina elétrica

da esquerda para direita:

Konrad Hofmann, Klaus Bayer
sentado: Thomas Braun
agachado: Tobias Koch



Oficina mecânica

da esquerda para direita:

Robert Keller, Daniel Aschenbrenner, Adolf Koder, Manfred Schrenker, Ralf Hofmann
agachado: Dominik Schuler
faltam: Arthur Schultz, Reinhold Schuster



Manutenção Civil

da esquerda para direita:

Reinhold Schuster,
Adolf Koder



Time de Hassfurt

da esquerda para direita:

Fila superior:

Manfred Grimmer, Helmut Englert, Roland Schuler, Willibald Friedrich, Stepan Krupcik

Fila central :

Michael Hermann, Dietmar Werner,
Gabriele Storch

Fila inferior:

Rudolf Buhlheller, Oswald Hierling, Tobias Auer,
Georg Walthes



Serviços

da esquerda para direita:

Teresa Harutyunyan, Lotte Koder
sentada: Elisabeth Bernhardt



Aprendizes:

da esquerda para direita:

Christopher Stewart, Michael Engelbrecht,
Natalie Dreessen, Marina Schuler,
Dominik Schuler, Norbert Kalb

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Time Weyermann®



Equipe de logística

da esquerda para direita

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

Nós estamos a caminho para levar o malte até vocês!

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !



Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

"Bem vindo à Maltes Weyermann®"

Seu parceiro em todas as questões sobre malte. A maior gama de produtos do mundo!

Um sistema de qualidade segundo a DIN ISO 9001 e em trabalho conjunto com:

- uma equipe de produção altamente qualificada,
- um sistema mestre de processamento overall, incluindo uma rastreabilidade completa, desde a recepção da matéria prima, armazenamento, produção, até a expedição dos produtos finais,
- freqüentes auditorias externas dos orgãos reguladores da produção de alimentos,
- uma produção segundo os critérios da Lei da Pureza Alemã / Reinheitsgebot,
- um processamento de cevada, trigo e centeio através de variedades certificadas, produzidas na Alemanha e sem nenhum tipo de modificação genética,
- e com modernos equipamentos de malteação e instalações cervejeiras,

assegura a alta qualidade dos nossos maltes cervejeiros, torrados, caramelizados, do malte torrado sem amargor SINAMAR®, assim como dos nossos diversos extratos de malte.

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte cervejeiro	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
Malte tipo Premium Pilsner, extra claro	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas premium tipo Pilsen com cores extra claras • Todos os outros tipos de cerveja 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado a partir da mais fina cevada de verão de duas fileiras, predominantemente as variedades Barke e Scarlett. • Através da seleção de matérias primas especialmente adequadas e da tecnologia de malteação, são obtidas cores especialmente claras de mosto. 	Imediata
Malte tipo Bohemia Pilsen	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas tipo Pilsen • Todos os demais tipos de cervejas 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado a partir da mais fina cevada de verão de duas fileiras, predominantemente a variedade Hanka. • Para a fabricação de todas as cervejas claras. • Base para cervejas especiais. 	Imediata
Malte Pilsen	3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas tipo Pilsen • Todos os demais tipos de cervejas 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Para a fabricação de todas as cervejas claras. • Base para cervejas especiais. 	Imediata
Malte Pale Ale	5,5 - 7,5	<ul style="list-style-type: none"> • Apropriado para todas as cervejas • Ale • Stout • Porter 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Produz cerveja tipo Lager e Ales excepcionais. 	Imediata

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !



Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte cervejeiro	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
Malte Viena	7 - 9	<ul style="list-style-type: none">• Cervejas claras• Cervejas tipo Märzen• Cervejas especiais• Cervejas caseiras	100 %	<ul style="list-style-type: none">• Obtenção de "cervejas douradas" e incremento do corpo da cerveja.	Imediata
Malte Munique	I 12 - 17 II 20 - 25	<ul style="list-style-type: none">• Cervejas escuras• Cervejas especiais• Cerveja tipo Munique• Cervejas pretas	Até 100 %	<ul style="list-style-type: none">• Acentua o caráter típico da cerveja através do reforço do aroma.• Obtenção de uma cor de cerveja forte.	Imediata

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte especial	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
Malte ponteado	2,5 - 4,5	Para a compensação de maltes cervejeiros altamente solubilizados	Máx. de 15 a 20 %	<ul style="list-style-type: none"> Melhoria da estabilidade da espuma. 	Imediata
Malte defumado	3 - 6	<ul style="list-style-type: none"> Cervejas defumadas Cervejas tipo Lager Cervejas tipo Keller Cervejas especiais para gastronomias e microcervejarias Cervejas de trigo 	Até 100 %	<ul style="list-style-type: none"> Obtenção do típico sabor defumado. 	Imediata
Malte acidificado pH 3,4 a 3,6	3 - 7	<ul style="list-style-type: none"> Cervejas tipo Pilsen Cervejas leves Schankbiere 	Até 5 %	Redução do pH do mosto, com isso: <ul style="list-style-type: none"> Melhoria do trabalho de maceração. Intensificação da fermentação e cores de cerveja mais claras. Melhoria da estabilidade do paladar. Paladar mais "arredondado" da cerveja. 	Imediata
Malte melanoidina	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> Cervejas de trigo Cervejas tipo Bock Cervejas escuras Cervejas avermelhadas Cervejas tipo âmbar 	Até 20 %	<ul style="list-style-type: none"> Melhoria da estabilidade do paladar e do corpo da cerveja. Arredondamento da cor da cerveja. Obtenção de cores avermelhadas. Otimização do trabalho de maceração. 	Imediata

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte de trigo	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
Malte de trigo - claro -	3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas de trigo • Cervejas tipo Kölsch • Cervejas tipo Altbier • Schankbier de alta fermentação • Cervejas leves • Cervejas com reduzido teor de álcool • Cervejas sem álcool 	Até 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificação do aroma típico de alta fermentação. • Intensificar o aroma típico do trigo. 	Imediata
Malte de trigo - escuro -	14 - 18		Até 50 %		Imediata
Malte de trigo caramelo CARAWHEAT®	100 - 130	• Cervejas de alta fermentação	Até 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento do corpo da cerveja. • Intensificação do aroma típico do malte de trigo. • Cores de cerveja mais escuras. 	Imediata
Malte de trigo torrado	800 - 1200	Somente para cervejas de alta fermentação, tais como, Altbier ou escuras de trigo.	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificação do aroma típico de cervejas escuras de alta fermentação, assim como da cor da cerveja. 	Imediata

CARAWHEAT® é uma marca registrada da fábrica de malte Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte caramelos	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
CARAPILS®	3 - 5	• Cervejas Pilsen	5 a 10 %	<ul style="list-style-type: none"> • Melhoria da formação e estabilidade da espuma. • Melhoria do corpo da cerveja. 	Imediata
		• Cervejas sem álcool • Cervejas leves	Até 40 %		
CARAHELL®	20 - 30	• Cervejas claras • Cervejas festivas • Cervejas nutritivas	10 a 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento do corpo da cerveja. • Intensificação do aroma de malte. • Influência positiva na espuma da cerveja. • Paladar mais cheio e arredondado. • Cerveja de cor mais saturada. • Correção de cores muito claras de cerveja do tipo Pilsen ou Lager. • Otimização do paladar das cervejas de trigo com leveduras. 	Imediata
		• Cervejas de trigo • Schankbiere • Cervejas leves • Cervejas com reduzido teor de álcool • Cervejas sem álcool	Até 30 %		
CARARED®	40 - 50	• Cervejas castanhas • Cervejas tipo Bock • Cervejas tipo âmbar • Cervejas tipo Altbier • Cervejas de trigo • Red Ales • Ales escocesas	Até 25 %	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento do corpo da cerveja. • Intensificação do aroma de malte. • Cores de cerveja mais escuras. • Cor de cerveja avermelhada. 	Imediata

CARAPILS®, CARAHELL® e CARARED® são marcas registradas da fábrica de malte Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte caramel	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
CARAAMBER®	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas tipo Bock • Cervejas escuras • Cervejas vermelhas • Cervejas âmbar • Cervejas tipo Lager âmbar • Ales âmbar 	Até 20 %	<ul style="list-style-type: none"> • Melhoria da estabilidade do paladar e do corpo da cerveja. • Arredondamento da cor da cerveja. • Cor de cerveja avermelhada. • Otimização do trabalho de maceração. 	Imediata
CARAMÜNCH®	I 80 - 100 II 110 - 130 III 140 - 160	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas escuras • Cervejas festivas • Cervejas nutritivas • Schankbiere • Cervejas leves 	De 5 a 10 %, no caso de cervejas escuras De 1 a 5 %, no caso de cervejas claras leves	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento do corpo da cerveja. • Intensificação do aroma de malte. • Paladar mais cheio e arredondado. • Cerveja de cor mais saturada. 	Imediata
CARAAROMA®	350 - 450	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas castanhas • Cervejas tipo Bock • Cervejas âmbar • Cervejas tipo Lager escuras • Dark Ales • Stouts • Porters 	Até 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento do corpo da cerveja. • Intensificação do aroma de malte. • Cor mais escura de cervejas. • Cor de cerveja avermelhada. 	Imediata

CARAAMBER®, CARAMÜNCH® und CARAAROMA® são marcas registradas da fábrica de malte Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte caramelos	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
CARAWHEAT®	100 - 130	• Cervejas de alta fermentação	Até 15 %	• Incremento do corpo da cerveja. • Intensificação do aroma típico do malte de trigo. • Cores de cerveja mais escuras.	Imediata
CARARYE®	150 - 200	• Cervejas especiais de alta fermentação • Produtos de panificação	Até 15 %	• Intensificação do aroma de malte de centeio. • Cores mais escuras de cervejas.	Dentro de 4 semanas

CARAWHEAT® und CARARYE® são marcas registradas da fábrica de malte Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte torrado	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
CARAFA®	I 800-1000 II 1100-1200 III 1300-1500	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas escuras, p.ex., Munique ou Kulmbach • Cervejas fortes • Altbier • Cervejas tipo Bock • Cervejas pretas 	1 a 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificação do aroma típico de cervejas escuras, assim como da cor da cerveja. 	Imediata
				<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado a partir de cevada sem casca, acentua o aroma típico das cervejas escuras, assim como a cor da cerveja, menos amargor do torrado do que CARAFA®, através de um processamento especialmente desenvolvido de eliminação do amargor. 	
Malte de trigo torrado	800 - 1200	Somente para cervejas de alta fermentação, tais como, Altbier ou cervejas de trigo escuras.	1 a 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificação do aroma típico de cervejas escuras de alta fermentação, assim como da cor da cerveja. 	Imediata
Malte de centeio torrado	500 - 800	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas especiais de alta fermentação 	1 a 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificação do aroma típico de cervejas escuras de alta fermentação, assim como da cor da cerveja. 	Imediata
Malte de trigo selvagem torrado	450 - 650	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas de diversos cereais • Produtos de panificação 	Até 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Cor da cerveja mais escura. • Paladar de torrado típico, suave. 	4 semanas

CARAFA® é uma marca registrada da fábrica de malte Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !



Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Cereal torrado	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
Centeio torrado	500 - 800	<ul style="list-style-type: none">• Cervejas especiais• Cervejas de centeio	Até 5 %	<ul style="list-style-type: none">• O centeio torrado é um produto muito escuro e é fabricado a partir de centeio alemão de altíssima qualidade.	Imediata
Cevada torrada	1100 - 1200	<ul style="list-style-type: none">• Cerveja tipo Stout	Até 5 %	<ul style="list-style-type: none">• A cevada torrada é fabricada a partir de cevada duas fileiras de verão.• A alta intensidade de cor da cevada torrada Weyermann® é atingida por torrefação controlada.	Imediata

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !



Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte diastase	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
Malte diastase de trigo	3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Cervejarias• Destilarias• Padarias	Segundo as necessidades	<ul style="list-style-type: none">• Devido à alta capacidade enzimática, há uma melhora no processamento e desintegração do amido.	Imediata
Malte diastase de cevada	3 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Cervejarias• Destilarias• Padarias	Segundo as necessidades	<ul style="list-style-type: none">• Devido à alta capacidade enzimática, há uma melhora no processamento e desintegração do amido.• Para a fabricação de extratos de malte.	Imediata

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte de centeio	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
Malte de centeio	3 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Cervejas especiais• Cervejas de diversos cereais• Cervejas de centeio	50 %	<ul style="list-style-type: none">• Paladar aromático, típico de malte de centeio.• Pode ser usado também como malte base.	Imediata
Malte de centeio caramelado CARARYE®	150 - 200	<ul style="list-style-type: none">• Cervejas especiais de alta fermentação• Produtos de panificação	Até 15 %	<ul style="list-style-type: none">• Intensificação do aroma de malte de centeio.• Cores mais escuras de cervejas.	Dentro de 4 semanas
Malte de centeio torrado	500 - 800	<ul style="list-style-type: none">• Cervejas especiais de alta fermentação	1 a 5 %	<ul style="list-style-type: none">• Intensificação do aroma típico de cervejas escuras, de alta fermentação, assim como da cor da cerveja.	Imediata

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !



Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte de culturas controladas biologicamente e malte de cultura integrada – Malte orgânico

Se desejado, fabricamos todos os nossos maltes a partir de cereais de culturas controladas biologicamente, conforme o art. 10, parágrafo 1, alínea c da diretiva (EWG) nº. 2092/91 de 24 de Junho de 1991, sobre a agricultura ecológica e a correspondente identificação dos produtos e produtos alimentares agrícolas.

Baseado no controle efetuado pela empresa
BCS Öko-Garantie GmbH, Control System Peter Grosch, Cimbernstraße 21, 90402 Nürnberg*,
foi determinada a conformidade segundo o apêndice V desta diretiva "Agricultura Ecológica – Sistema de Controle da CEE"
e nos foi permitido colocar, na etiqueta dos produtos por nós fabricados e subordinados ao processo de controle, a designação

"Malte de cultura ecológica"
(Bioland® - Demeter®).

Solicite-nos, por favor, para qualidades especiais.
(Cevada – Trigo – Centeio – Espelta)

* A empresa BCS Öko-Garantie GmbH (DE-001 Öko Kontrollstelle) é autorizada, por decisão do Instituto Estadual para Alimentos de 11.05.1992, como posto privado de controle para a realização de processo de controle conforme o diretiva (EWG) 2092/91, suas complementações e as determinações de execução pertinentes.

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte orgânico	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
Malte Pilsen orgânico	2,5 - 4,0	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas Pilsen • Todos os outros tipos de cerveja 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Para a fabricação de todas as cervejas claras. • Como malte básico para cervejas especiais. 	Imediata
Malte Viena orgânico	7 - 9	<ul style="list-style-type: none"> • Cerveja tipo exportação • Märzenbiere • Cervejas festivas • Cervejas caseiras 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Obtenção de "cervejas douradas" e • Melhoria no corpo da cerveja. 	Imediata
Malte Munique orgânico	I 12 - 17 II 20 - 25	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas escuras • Cervejas festivas • Cervejas fortes • Malzbierre • Cervejas pretas 	Até 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Acentua o caráter típico da cerveja através do reforço do aroma. • Obtenção de uma cor de cerveja forte. 	Imediata
Malte de trigo orgânico	3,0 - 4,5	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas de trigo • Cervejas tipo Kölsch • Altbier • Schankbier de alta fermentação • Cervejas leves • Cervejas com reduzido teor de álcool • Cervejas sem álcool 	Até 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificação do aroma típico de alta fermentação. • Obtenção de cervejas elegantes. • Acentuar o aroma típico do trigo. 	Imediata
Malte torrado de centeio orgânico	500 - 800	<ul style="list-style-type: none"> • Cervejas especiais de alta fermentação 	1 a 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificação do aroma típico de cervejas escuras, de alta fermentação, assim como da cor da cerveja. 	Dentro de 4 semanas

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Malte caramelo orgânico	Cor/EBC	Utilização	Quant.	Resultado	Disponibilidade
CARAHELL® orgânico	20 - 30	<ul style="list-style-type: none"> Cervejas claras Cervejas festivas Cervejas nutritivas 	10 a 15 %	<ul style="list-style-type: none"> Incremento do corpo da cerveja. Intensificação do aroma de malte. Influência positiva na espuma da cerveja. 	Dentro de 4 semanas
		<ul style="list-style-type: none"> Cervejas de trigo Schankbier Cervejas leves Cervejas com reduzido teor de álcool Cervejas sem álcool 	Até 30 %	<ul style="list-style-type: none"> Paladar mais cheio e arredondado. Cerveja de cor mais saturada. 	
CARAMÜNCH® orgânico	110 - 130	<ul style="list-style-type: none"> Cervejas escuras Cervejas festivas Cervejas tipo Munique Cervejas nutritivas Schankbier Cervejas leves 	5 a 10 %, no caso de cervejas escuras 1 a 5 %, no caso de cervejas claras leves	<ul style="list-style-type: none"> Incremento do corpo da cerveja. Intensificação do aroma de malte. Paladar mais cheio e arredondado. Cerveja de cor mais saturada. 	Dentro de 4 semanas
CARAFA® orgânico	1000 - 1200	<ul style="list-style-type: none"> Cervejas escuras, p.ex., Munique ou Kulmbach Cervejas fortes Altbier Cervejas tipo Bock Cervejas pretas 	1 a 5 %	<ul style="list-style-type: none"> Intensificação do aroma típico de cervejas escuras, assim como da cor da cerveja. Fabricado a partir de cevada sem casca, acentua o aroma típico das cervejas escuras, assim como a cor da cerveja. 	Dentro de 4 semanas

CARAFA®, CARAHELL® e CARAMÜNCH® são marcas registradas da fábrica de malte Weyermann® GmbH & Co. KG, Bamberg

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !



Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Serviços especiais da nossa empresa

Misturas de malte

Através de um equipamento exato de mistura no nosso depósito de expedição, estamos em condições de compor, com até 5 diferentes tipos de malte, respectivamente em etapas de 5%, uma determinada mistura especial de malte conforme o desejo dos nossos clientes.

Isto significa:

- Uma enorme economia de espaço, especialmente importante no caso de áreas de armazenamento limitadas.
- Baixos custos de manipulação dos maltes especiais.
- Sempre a mesma qualidade de produto através da garantia da mesma composição das qualidades de malte e das misturas de malte.
- As trocas na sala de brassagem poderão ser excluídas.

Aconselhamento técnico para elaboração de receitas

Ficamos satisfeitos em poder auxiliá-los com os nossos completos equipamentos laboratórais e equipe técnica especializada na elaboração de receitas e misturas de malte.

Contate, por favor, a Sr. Jürgen Buhrmann: Telefone: + 49 - (0)951 - 93 220-24 · e-mail: juergen.buhrmann@weyermann.de

Este folheto de apresentação dos produtos encontra-se à disposição nos seguintes idiomas:
alemão, inglês, francês, italiano, espanhol, japonês, chinês, vietnamita, coreano, russo, tcheco.

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !



Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Serviços especiais da nossa empresa

• Formas de Expedição e tamanhos •

Fornecemos os nossos maltes e misturas de malte a granel ou ensacados, em sacos de tamanho de 25 e 50 kg, assim como Big Bags de 250 a 1250 kg.

• Fornecimento em todo o território Alemão e nos países europeus •

Fornecemos, em trabalho conjunto com diferentes empresas de expedição, a clientes em todo o território alemão e para todos os países europeus. Mesmo pequenas quantidades podem ser disponibilizadas a um preço justo.

Serviço Extra: Assistência ao descarregamento.

• Possibilidade de fornecimento na Europa por trem ou caminhão •

• Fornecimento marítimo •

Containers marítimos de 20' e 40', a granel ou ensacado, também em big bags.

• Transbordo a granel em navio •

Até 1000 toneladas a partir do porto de Bamberg / Haßfurt

Para fins de exposição, colocamos à disposição dos nossos clientes, por solicitação, sacos de juta e outros materiais diversos para exposição. Contate, por favor, a Sra. Sabine Weyermann: Telefone: + 49 - (0)951 - 93 220-33 · e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

O saco de malte da Weyermann® - Peculiaridades e mecanismo de abertura



Para proteger e garantir a alta qualidade dos nossos maltes torrados e de caramelo, somente ensacamos os nossos maltes em sacos descartáveis de PP de alta qualidade, de resistência extra ao rasgo com admissão de PE impermeável à água.

Todos os sacos são costurados firmemente e possuem, com isso, um fecho de segurança garantido.

Outras vantagens dos nossos sacos descartáveis de PP da Weyermann®:

Beira dobrada com costura dupla de fio vermelho e branco como fecho original

Impressão do país de origem

Indicação do peso impressa na lateral



Tamanhos de saco de 25 kg para manuseio especialmente fácil.

Data de enchimento impressa na lateral de cada saco

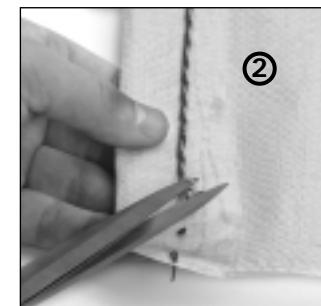
Identificação clara e legível do tipo de produto, que mesmo após a abertura pode ser reconhecível.

A técnica especial de fechamento possibilita uma abertura fácil e cômoda dos sacos.

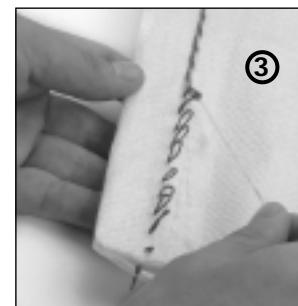
Proceda como descrito a seguir:



1. Corte o fio encadeado completamente.



2. Retire o fio branco da presilha vermelha.



3. Agora puxe pelo fio branco; a costura abre-se automaticamente!

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Serviços extras da Weyermann®

O equipamento de enchimento de sacos extra-grandess (Big Bags) foi colocado em funcionamento na Weyermann® no primeiro semestre de 2003:



- Aparência impecável e higiênica
- Todos os 50 tipos de malte da Weyermann® também podem ser fornecidos imediatamente nos Big Bags.
- Possibilidade de misturas de malte exatamente definidas.
- Quantidades de enchimento exatamente definidas entre 500 e 1250 kg de acordo com o tamanho da sua sala de brassagem.



- O fornecimento ocorre sobre paletes.

Vantagens:

- Transporte fácil por empilhadeira de forquilha
- Poupa mão de obra e tempo
- Economia na capacidade de ensilagem
- Economia de espaço

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

MALTE WEYERMANN®

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Cervejaria piloto da Weyermann®



A partir de Julho de 2003, oferecemos aos cervejeiros interessados as seguintes possibilidades:

Os cervejeiros internacionais terão o prazer em experimentar e liberar a sua criatividade com os maltes especiais da Weyermann® utilizando a cervejaria piloto Weyermann® que foi construída pela empresa Kaspar Schulz, Bamberg e possui um apronte de 2,5 hl.

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !



Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Extrato de cerveja de malte torrado sem amargor SINAMAR®	Tipo de recipiente	Capacidade	Peso líquido	Disponibilidade
O SINAMAR® é fabricado a partir de malte torrado de cevada (CARAFA®) conforme a Lei de Pureza Alemã (Bier St.DB§5) sem o uso de matéria prima manipulada geneticamente. Para que seja atingida a alta intensidade de cor e do teor de extrato, a cerveja é concentrada sob vácuo a baixas temperaturas (máx. 70°C). O amargor do SINAMAR® é removido por um processo especial, não ocasionando nenhuma turvação e possuindo alta estabilidade de pH. O SINAMAR® não possui nenhum número conforme a diretiva de identificação da CE. É suficiente uma declaração como extrato de malte, extrato de malte de cevada ou extrato de malte torrado. O SINAMAR® é muito apropriado para a coloração de todos os tipos de alimentos, tais como, pão, produtos de panificação, bebidas (cerveja, refrigerante e chá), destilados de álcool e produtos farmacêuticos. O emprego do SINAMAR® é muito fácil. O aditivo pode ser administrado na sala de brassagem (um pouco antes do apronte), no tanque de fermentação (de preferência durante a trasfega), antes da filtração, no tanque de pressão ou no contendor de transporte.	Bombona descartável Bombona descartável Bombona descartável Tanque plástico descartável	5 litros 10 litros 30 litros Até 1000 litros	5,8 kg 11,7 kg 35,0 kg	Imediata Imediata Imediata sob encomenda
Para aumentar uma unidade de EBC em 1 hl de cerveja, são necessárias 14 g de SINAMAR® . O SINAMAR® não exerce nenhuma influência sobre o processo de fermentação, nem acelerando nem retardado o processo. O SINAMAR® deverá após a sua abertura ser armazenado em câmara fria e em recipientes fechados, tem validade de pelo menos um ano.	<p><u>Dados da análise:</u></p> <p>Extrato efetivo (% em peso): 40 - 50 % Densidade (g/cm³): 1,16 - 1,19 Cor/EBC: 8000 - 9000 Valor de pH: 4,0 - 4,5</p>			

Malte torrado para cerveja sem amargor – **SINAMAR®** é um símbolo da cervejaria para produção de maltes torrados Heinz Weyermann® GmbH

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

SINAMAR® ORGÂNICO

Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Extrato de cerveja de malte torrado sem amargor SINAMAR® orgânico	Tipo de recipiente	Capacidade	Peso líquido	Disponibilidade
<p>O SINAMAR® orgânico é fabricado a partir de malte torrado de cevada (CARAFA® orgânico) conforme a Lei de Pureza Alemã (Bier St.DB\$5) sem o uso de matéria prima manipulada geneticamente. Para que seja atingida a alta intensidade de cor e do teor de extrato, a cerveja é concentrada sob vácuo a baixas temperaturas (máx. 70°C).</p> <p>O amargor do SINAMAR® orgânico é removido por um processo especial, não ocasionando nenhuma turvação e possuindo alta estabilidade de pH.</p> <p>O SINAMAR® orgânico não possui nenhum número conforme a diretiva de identificação da CE. É suficiente uma declaração como extrato de malte, extrato de malte de cevada ou extrato de malte torrado.</p> <p>O SINAMAR® orgânico é muito apropriado para a coloração de todos os tipos de alimentos, tais como, pão, produtos de panificação, bebidas (cerveja, refrigerante e chá), destilados de álcool e produtos farmacêuticos.</p> <p>O emprego do SINAMAR® orgânico é muito fácil. O aditivo pode ser administrado na sala de brassagem (um pouco antes do apronte), no tanque de fermentação (de preferência durante a trasfega), antes da filtração, no tanque de pressão ou no contendor de transporte.</p>	Bombona descartável	5 litros	5,8 kg	Imediata
	Bombona descartável	10 litros	11,7 kg	Imediata
	Bombona descartável	30 litros	35,0 kg	Imediata
	Tanque plástico descartável	Até 1000 litros		sob encomenda
	<p><u>Dados da análise:</u></p> <p>Extrato efetivo (% em peso): 40 - 50 %</p> <p>Densidade (g/cm³): 1,16 - 1,19</p> <p>Cor/EBC: 8000 - 9000</p> <p>Valor de pH: 4,0 - 4,5</p>			
<p>Para aumentar uma unidade de EBC em 1 hl de cerveja, são necessárias 14 g de SINAMAR® orgânico.</p> <p>O SINAMAR® orgânico não exerce nenhuma influência sobre o processo de fermentação, nem acelerando nem retardado o processo.</p> <p>O SINAMAR® orgânico deverá após a sua abertura ser armazenado em câmara fria e em recipientes fechados, tem validade de pelo menos um ano.</p>				

Malte torrado para cerveja sem amargor – SINAMAR® é um símbolo da cervejaria para produção de maltes torrados Heinz Weyermann® GmbH

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

EXTRATO DE MALTE

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Extrato de malte WEYERMANN®	Dados da análise				Embalagem	Disponibilidade
	Extrato	Densidade	Poder calorífico	EBC / Cor com 13 % de mosto primário		
TIPO BAVÁRIA PILSEN <ul style="list-style-type: none"> • Extrato de malte sem lúpulo com cor castanho-dourada, alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte. • Fabricado a partir de malte de cervejaria tipo Pilsen de alta qualidade e CARAPILS®. • Adequado para a fabricação de uma Bavária Pilsen encorpada, cerveja tipo clara, cervejas tipo Bock claras e cerveja tipo Oktober. 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	15 - 18	Bombona de 4 kg	Imediata
TIPO BAVÁRIA DE TRIGO COM FERMENTO <ul style="list-style-type: none"> • Extrato de malte sem lúpulo com cor castanho-dourada, alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte. • Fabricado a partir de fino malte de trigo claro, malte do tipo Pilsen e CARAHELL®. • Adequado para a fabricação de cervejas de trigo de todos os tipos, cervejas claras e Ales. 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	20 - 25	Bombona de 4 kg	Imediata
MUNIQUE ÂMBAR <ul style="list-style-type: none"> • Extrato de malte sem lúpulo com cor castanho-clara, alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte. • Fabricado a partir de fino malte tipo Munique de alta qualidade. • Adequado de maneira especial para a fabricação de cervejas fortes, com aroma de malte como, p.ex., cervejas tipo Munique, Märzen, tipo festivas e do tipo Bock. 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	22 - 28	Bombona de 4 kg	Imediata

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

EXTRATO DE MALTE

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Extrato de malte WEYERMANN®	Dados da análise				Embalagem	Disponibilidade
	Extrato	Densidade	Poder calorífico	EBC / Cor com 13 % de mosto primário		
VIENA VERMELHO <ul style="list-style-type: none"> • Extrato de malte sem lúpulo com cor castanho-avermelhada, alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte. • Fabricado a partir de malte tipo Viena, malte melanoidina e malte tipo Pilsen de alta qualidade. • Adequado para a fabricação de cervejas fortes, com aroma de malte como, p.ex., cervejas do tipo âmbar, Märzen, Altbier e do tipo Bock. 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	40 - 50	Bombona de 4 kg	Imediata
BÁVARIA ESCURO <ul style="list-style-type: none"> • Extrato de malte sem lúpulo com cor castanho-escura, alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte. • Fabricado a partir de malte tipo Munique, Pilsen de alta qualidade e CARAMÜNCH®. • Adequado para a fabricação de cervejas de tipo forte como, p.ex., bavária escura, tipo Bock, cerveja preta e Stouts. 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	65 - 75	Bombona de 4 kg	Imediata

No âmbito do nosso sistema de gerenciamento de qualidade segundo a DIN ISO 9001, rev. 2000 e do sistema HACCP, garantimos para os nossos produtos, embalagens e meios de transporte, a manutenção de todas as leis e diretrivas atualmente válidas da legislação sobre alimentos.
 A fabricação ocorre conforme a "Lei Alemã da Pureza". Não utilizamos de maneira nenhuma matérias primas e auxiliares geneticamente manipuladas. Tanto os produtos quanto as matérias primas não são submetidas a radiações. Os teores de nitrosaminas, de micotoxinas e de resíduos de herbicidas encontram-se abaixo dos valores limite legais. No âmbito destes testes é também confirmado que nenhum resíduo da substância "nitrofeno" encontra-se nos nossos produtos.
 Para poder garantir a manutenção destes valores limite, amostras regulares são testadas por instituições independentes.
 Armazenamento possível de até 12 meses a partir da data de fornecimento quando ele for armazenado abaixo de 20°C / 68°F sem ser aberto. Após a abertura da embalagem, a durabilidade microbiológica não se encontra mais no âmbito de responsabilidade do controle de qualidade da Weyermann®.
 Fabricamos, com satisfação, para os nossos clientes, também extratos de malte, com malte orgânico certificado. Por especial solicitação dos clientes, compomos também extratos de malte conforme as especificações dos clientes.

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !

EXTRATO DE MALTE

Mich. Weyermann® GmbH & Co.KG · Brennerstrasse 17-19 · 96052 Bamberg - Alemanha
 Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-64 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-964 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Extrato de malte WEYERMANN®	Dados da análise				Embalagem	Disponibilidade
	Extrato	Densidade	Poder calorífico	EBC / Cor com 13 % de mosto primário		
BÁVARIA TIPO MAIBOCK <ul style="list-style-type: none"> • Extrato de malte sem lúpulo com cor castanho-dourada, alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte. • Fabricado a partir de malte tipo Viena de alta qualidade, CARAPILS® e CARARED®. • Adequado para a fabricação de cerveja bávara forte do tipo Mai-bock e outras especialidades de cervejas tipo bavária e bock. 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	20 - 25	Bombona de 4 kg	Imediata
BAMBERG DEFUMADO <ul style="list-style-type: none"> • Extrato de malte sem lúpulo com cor castanha, alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte defumado. • Fabricado a partir de malte defumado de alta qualidade e CARAFA® SPEZIAL. • Adequado para a fabricação de especialidades de cervejas típicas defumadas. 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	30 - 40	Bombona de 4 kg	Imediata
CERVEJA TIPO MUNICH OCTOBER BEER <ul style="list-style-type: none"> • Extrato de malte sem lúpulo com cor escura, alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte. • Fabricado a partir de malte tipo Viena, malte melanoidina e CARAMÜNCH®. • Adequado para a fabricação de cervejas festivas fortes. 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	35 - 45	Bombona de 4 kg	Imediata

MALTE WEYERMANN® - Competência e tradição familiar desde 1879 – Dia a dia !