

DAS MALZ	BEST Caramel® Amber führt im Vergleich zu BEST Caramel® Hell und BEST Caramel® Aroma zu ausgeprägteren nussig-süßlichen Karamellnoten und zu entsprechend der Würzefarbe dunkleren Bieren. Dieses Malz eignet sich vor allem für alle kräftig-vollmundigen und aromaintensiven Biere, bei denen im Trunk viel Malzkörper erwünscht ist. Der Einsatz von BEST Caramel® Amber entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.
EINSATZ	Für Märzen, Weizenbiere, Bock, Amber Ale, Amber Lager, bernsteinfarbene und dunkle Bierspezialitäten.
ANTEIL	50 % des eingesetzten Malz
VERPACKUNG	Lose, Säcke á 25 oder 50 Kilogramm, Bigbags mit 500-1.000 Kilogramm
HALTBARKEIT	Bei kühler (unter 20 °C) und trockener (unter 35 % RH) Lagerung mindestens 24 Monate.
SERVICE	Sofern Sie es wünschen, beraten Sie unsere Spezialisten gerne. Weitere Informationen finden Sie unter www.bestmalz.de .
HINWEISE	<p>Alle unsere Malze werden ausschließlich nach den Richtlinien des Deutschen Reinheitsgebotes hergestellt. Wir verwenden keine genetisch veränderten Rohstoffe. Unsere Malze werden unter Einhaltung aller geltenden lebensmittelrechtlichen und gesetzlichen Bestimmungen hergestellt.</p> <p>Die strengen gesetzlichen Grenzwerte für Pestizide, Herbizide, Fungizide, Mykotoxine und Nitrosamine werden selbstverständlich eingehalten. Dies wird regelmäßig durch unabhängige Labore kontrolliert.</p> <p>Alle Prozesse werden nach Verfahren durchgeführt, die in unserem Qualitätsmanagementsystem nach der europäischen Norm DIN-EN-ISO 9001:2015 festgelegt sind. Dieses umfasst auch ein HACCP-System. Die Zertifizierung der Systeme erfolgt regelmäßig durch die LGA InterCert.</p> <p>Braugerste und Brauweizen sind Naturprodukte. Damit unterliegen die hier genannten Spezifikationen saisonalen Schwankungen und setzen qualitativ eine entsprechende Ernte voraus. Viele weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.bestmalz.de.</p>

STANDARD-ANALYSENWERTE (die Werte sind ernteabhängig)

Spezifikation	Einheit	Minimum	Maximum
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	61	80
pH Kongreßwürze		5,0	5,8



PALATIA MALZ GMBH • POSTFACH 10 43 20 • D-69033 HEIDELBERG • GERMANY

T +49 (0)62 21 - 64 66-0 • F +49 (0)62 21 - 64 66-99 • INFO@BESTMALZ.DE • WWW.BESTMALZ.DE