

DAS MALZ	BEST Melanoidin enthält im Vergleich zu BEST Melanoidin Light noch deutlich mehr an aroma- und farbgebenden Melanoidinverbindungen, die sich in einem intensiveren Mälzungsverfahren gebildet haben. Das Malz ist damit eine hervorragende Grundlage für alle besonders kräftigen, trocken-vollmundigen und dunkelroten bis kastanienroten Biere. Sensorisch stärker ausgeprägt als beim BEST Melanoidin Light sind auch die fruchtigen Aromen, die an Trockenobst erinnern. Der Einsatz von BEST Melanoidin entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.
EINSATZ	Für dunkle und rostrote Biere, Alt, Märzen, Bock, Weizenbiere sowie alle anderen Bierspezialitäten.
ANTEIL	50 % des eingesetzten Malz
VERPACKUNG	Lose, Säcke á 25 oder 50 Kilogramm, Bigbags mit 500-1.000 Kilogramm
HALTBARKEIT	Bei kühl (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	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	61,0	80,0
pH Kongreßwürze		5,0	5,8
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	



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