

DAS MALZ	BEST Red X[®] ist malzseitig mittlerweile zum Synonym für Biere mit rötlicher Farbe geworden. Es kann zu 100 % in der Malzschüttung eingesetzt werden und ist damit ohne den Zusatz weiterer Malze anwendungsfertig. BEST Red X [®] stellt bei höchstmöglicher Prozesssicherheit und optimaler Verarbeitbarkeit sicher, dass reproduzierbar glanzfeine Biere mit intensiv roten Farben gebraut werden können. Das Malz wurde hierbei für ein P12-Bier konzipiert. Für stärkere Biere sollte aufgrund des höheren Stammwürzegehalts anteilig etwas BEST Pilsener Malz zur Schüttung zugegeben werden, um wieder in den Rotbereich zu gelangen. Der Einsatz von BEST Red X [®] entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.
EINSATZ	Basismalz für alle roten und rötlichen Biere, für Amber-Biere, rötliche Weizenbiere, rötliche Altbiere, rote Ales, rotstichige Dunkelbiere und viele andere mehr.
ANTEIL	100 % 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	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	79,0	
Mürbigkeit	%	76,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%		12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g		750
Würzefarbe	EBC	28	32
pH Kongreßwürze		5,4	6,1
Diastatische Kraft	WK	200	



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