

<b>DAS MALZ</b>	<b>BEST Spitzmalz</b> wird als Besonderheit unter den Spezialmalzen zeitweise oder stetig im Maischprozess eingesetzt. Dem knapp gelösten Gerstenmalz ist im Vergleich zu einem Pilsener Malz sehr viel hochmolekulares Eiweiß zu eigen, weshalb es sich zur Kompensation von sehr hoch gelösten Malzen und zur Verbesserung des Schaumes eignet. Das Malz besitzt besonders viele sogenannte malzeigene Starterenzyme. Diese tragen entscheidend zur Verbesserung der Stoffumsetzungen in der Stärke und damit zur Erhöhung der Ausbeute bei. Durch die helle Farbe ist mit dem Einsatz von BEST Spitzmalz keinerlei Zufärbung gegeben. Der Einsatz von BEST Spitzmalz entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.
<b>EINSATZ</b>	Für alle Biere zur Optimierung des Schaums.
<b>ANTEIL</b>	15 % des eingesetzten Malz
<b>VERPACKUNG</b>	Lose, Säcke á 25 oder 50 Kilogramm, Bigbags mit 500-1.000 Kilogramm
<b>HALTBARKEIT</b>	Bei kühler (unter 20 °C) und trockener (unter 35 % RH) Lagerung mindestens 24 Monate.
<b>SERVICE</b>	Sofern Sie es wünschen, beraten Sie unsere Spezialisten gerne. Weitere Informationen finden Sie unter <a href="http://www.bestmalz.de">www.bestmalz.de</a> .
<b>HINWEISE</b>	<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 9001:2008 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 <a href="http://www.bestmalz.de">www.bestmalz.de</a>.</p>

**STANDARD-ANALYSENWERTE** (die Werte sind ernteabhängig)

Spezifikation	Einheit	Minimum	Maximum
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	50,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Eiweißlösungsgrad	%		34,0
Würzefarbe	EBC	2,0	3,0
Diastatische Kraft	WK	250	



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