18 99

BESTMALZ

FOR THE BEST TASTE

BEST Malze

Das Beste im Bier





WALLERTHEIM
PRODUKTION / LOGISTIK

KREIMBACH-KAULBACH
PRODUKTION

HEIDELBERG
VERWALTUNG

BESTMALZ
DAS PROFIL

Palatia Malz GmbH ist ein traditionelles deutsches Familienunternehmen, das seine Produkte in Deutschland und international unter der Marke „BESTMALZ" verkauft. Die Gesellschaft hat ihren Ursprung in einer Mehlmühle, die 1899 gegründet und 1904 zu einer Mälzerei umgebaut wurde. Seitdem stellen die Mälzereien des familiengeführten Unternehmens Spitzenprodukte aus Braugerste, Weizen und anderen Getreidearten her, die auf dem erweiterten Heimatmarkt und im Ausland auf Anerkennung und großes Kaufinteresse stoßen.

BEHEIMATET IM HERZEN DER NATUR

Zum Stammwerk in Kreimbach-Kaulbach bei Kaiserslautern kam in den 1980er-Jahren die zweite Mälzerei in Wallertheim bei Mainz hinzu. Die Verwaltung ist in Heidelberg beheimatet. In den beiden Werken, die inmitten bester deutscher Anbauregionen für Braugerste liegen, verarbeiten wir jährlich bis zu 65.000 Tonnen Gerste und andere Getreidearten.

UNSERE PRODUKTE

Unsere Produktpalette umfasst mehr als 50 Basis- und Spezialmalze. Sorgsames Überwachen der Weichgrade, geduldiges Keimenlassen, sanftes Abdarren und besonders schonendes Rösten: Das sind die Merkmale hervorragender und zeitgemäßer Malzherstellung von BESTMALZ.

UNSERE PRODUKTION

Wir betreiben ein systematisches Energiemanagement zur kontinuierlichen Verbesserung der Energieeffizienz in allen Bereichen des Unternehmens, auch in unserer Malzproduktion. Ebenso selbstverständlich sind für uns die ständige Weiterentwicklung unserer prozessbegleitenden Qualitätssicherung und unseres innerbetrieblichen Dokumentationswesens.

UNSERE PHILOSOPHIE

Als mittelständisches Familienunternehmen wirtschaften und planen wir langfristig und nachhaltig. Einen großen Teil unserer Gewinne reinvestieren wir ins Unternehmen. Forschung und Produktentwicklung betreiben wir systematisch im Rahmen eines zukunftsorientierten Unternehmenswachstums. Mit BESTer Qualität im deutschen und internationalen Wettbewerb heute und in Zukunft zu überzeugen – das ist der Leitgedanke unseres Handelns!


BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

BESTMALZ
DIE QUALITÄT

BESTMALZ ist im Inland und auf den internationalen Märkten eine Qualitätsmarke. Wir verbürgen uns für die Qualität unserer Produkte, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Ob bei der Auswahl der Rohstoffe, der mit ihrer natürlichen Beschaffenheit einhergehenden Produktion, der bedarfsgerechten Verpackung oder dem langfristig orientierten Umgang mit Kunden und Handelspartnern – Qualität ist für uns oberstes Gebot!

QUALITÄT HAT VIELE FACETTEN

Wir wirken aktiv in Fachgremien mit und verarbeiten ausschließlich völlig einwandfreie Ware – das ist die Grundlage für unsere Malze. Durch unsere langjährigen und vertrauensvollen Lieferbeziehungen können wir uns auf ein Netzwerk verlassen, in dem nur die allerbesten Rohstoffe zur Herstellung von BEST Malzen zum Einsatz kommen. Die von uns verarbeitete Gerste stammt überwiegend aus deutschem Anbau.

QUALITÄT NUTZT HOCHMODERNE TECHNIK

Unser natürlicher Vorteil ist die Lage der Produktionsstätten im Herzen der Natur. Jede einzelne Sorte ist von unvergleichlicher Echtheit. Auch in Verpackung und Logistik setzen wir auf Qualität: Staub- und fremdkörperfreies Malz wird in hochmodernen Absackanlagen verpackt. Die vollautomatische Palettierung und ein lückenloses Beladungs- und Mengenkontrollsystem garantieren unseren Kunden und Handelspartnern, dass wir genau das liefern, was diese bestellt haben.

QUALITÄT BRAUCHT MENSCHEN

Alle Teammitglieder sind Profis, die in ihren jeweiligen Bereichen Spitzenleistungen vollbringen. Der Wunsch nach absoluter Kundenzufriedenheit und persönlicher Entwicklung sind unser Antrieb. Fachliche Trainings zur Weiterbildung gepaart mit ständiger Lernbereitschaft garantieren, dass die Einzelnen und das Ganze flexibel und aufnahmefähig bleiben. Ständige Weiterentwicklung ist bei uns eine weitere maßgebliche Konstante neben höchstmöglicher Qualität.


BASISMALZE
06 - 15


SPEZIALMALZE
16 - 25


CRAFTMALZE
26 - 29


RÖSTMALZE
30 - 35


FUNKTIONELLE
MALZE
36 - 45


ANDERE
GETREIDEARTEN
46 - 53

BESTMALZ
DIE MALZE

Basismalze

07 BEST NP ULTRA-PALE MALZ
08 BEST HEIDELBERGER
09 BEST PILSENER MALZ
10 BEST PALE ALE
11 BEST WIENER
12 BEST MÜNCHNER
13 BEST MÜNCHNER DUNKEL
14 BEST MELANOIDIN LIGHT
15 BEST MELANOIDIN

Spezialmalze

17 BEST CARAMEL® PILS
18 BEST CARAMEL® HELL
19 BEST CARAMEL® AROMA
20 BEST CARAMEL® AMBER
21 BEST CARAMEL® MUNICH I
22 BEST CARAMEL® MUNICH II
23 BEST CARAMEL® MUNICH III
24 BEST CARAMEL® WEIZENMALZ
25 BEST CARAMEL® ROGGENMALZ

Craftmalze

28 BEST RED X®
29 BEST SPECIAL X®

Röstmalze

31 BEST BISCUIT
32 BEST CHOCOLATE
33 BEST RÖSTMALZ
34 BEST RÖSTMALZ EXTRA
35 BEST RÖSTGERSTE

Funktionelle Malze

37 BEST SPITZMALZ
38 BEST SAUERMALZ
39 BEST RAUCHMALZ
40 BEST BEECHWOOD SMOKED
41 BEST CHERRY EMBER SMOKED
42 BEST RÖSTWEIZEN HELL
43 BEST RÖSTWEIZEN MEDIUM
44 BEST RÖSTWEIZEN DUNKEL
45 BEST A-XL

Andere Getreidearten

48 BEST HEIDELBERGER WEIZENMALZ
49 BEST WEIZENMALZ
50 BEST WEIZENMALZ DUNKEL
51 BEST DINKELMALZ
52 BEST ROGGENMALZ
53 BEST HAFERMALZ

Auch in Bioqualität verfügbar
(zertifiziert durch DE-ÖKO-005)



BESTMALZ
BASISMALZE

Sie sind die Basis eines jeden Bieres: Vom sehr hellen BEST Heidelberger bis zum dunklen BEST Melanoidin bieten unsere Basismalze eine große Bandbreite für abwechslungsreiche Biere. Sie können zu 100% in der Schüttung eingesetzt werden. Viele Malze sind in Bio-Qualität verfügbar. Wie alle unsere Malze werden sie schonend vermälzt und abgedarrt. Deswegen weisen sie eine hohe enzymatische Kraft und somit hervorragende Verarbeitungseigenschaften auf. Aus regionalen Rohstoffen, verbunden mit höchster Sorgfalt in der Herstellung, schaffen wir die Grundlage für Ihre herausragenden Biere.



BEST NP ULTRA-PALE MALZ

GETREIDE „CRISPY"*

Basismalz für alle Pale Ales, helle Premium Pilsener, sowie „Light"-Biere, als enzymreiche helle Grundlage für alle Biersorten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,5	
Extraktdifferenz EBC	%		2,0
Viskosität (8,6 %)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	81,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	11,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	610	750
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	43,0
Würzefarbe	EBC	2,0	2,3
	L	1,2	1,3
pH Kongreßwürze		5,7	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
ß-Glucan (65 °C)			350,0

BEST NP Ultra-Pale Malz wird aus speziellen hochqualitativen Braugerstensorten hergestellt. Der Rohstoff weist im Mälzungsprozess sehr geringe Färbungsveränderungen auf. Er wird bei überaus schonender Herstellung auf eine stabile Endfeuchte gebracht und ist somit absolut lagerfest. BEST NP Ultra-Pale Malz ist aufgrund seiner einzigartigen Vermälzung und seines leicht malzigen Geschmacks hervorragend geeignet, um besonders helle Biere zu brauen.

BIS ZU 100 %

EBC 2,0 - 2,3

* Aroma / Geschmack der Malzsorte



BEST HEIDELBERGER

ZITRONENGRAS

GETREIDE „CRISPY“

Basismalz für alle hellen Biere wie Premium-Pilsener, Märzen und Leichtbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,5	
Extraktdifferenz EBC	%		2,0
Viskosität (8,6 %)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	81,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	11,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	610	750
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	43,0
Würzefarbe	EBC		2,9
	L		1,5
pH Kongreßwürze		5,7	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
ß-Glucan (65 °C)			350,0

BEST Heidelberger ist ein Malz aus speziellen, zweizeiligen Braugerstensorten, die weniger stark zur Farbbildung während des Mälzungsprozesses neigen. BEST Heidelberger eignet sich vor allem für die Herstellung von besonders hellen Bieren. Das Malz liegt im Eiweißgehalt meist etwas niedriger als ein klassisches Pilsener Malz der entsprechenden Kampagne, bringt dafür aber hohe Extraktwerte und eine sehr aktive Enzymatik mit.

BIS ZU **100 %**

EBC **bis 2,9**



bio verfügbar

BEST PILSENER MALZ

GETREIDE „CRISPY“

Basismalz für alle Biere, Premium-Pilsener und Pilsener Biere, Export, Kölsch, Lager, Helles, Leichtbiere, Basismalz für annähernd alle Spezialbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,5	
Extraktdifferenz EBC	%		2,0
Viskosität (8,6 %)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	81,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	11,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	610	780
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	45,0
Würzefarbe	EBC	3,0	4,9
	L	1,6	2,3
pH Kongreßwürze		5,7	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
ß-Glucan (65 °C)			350,0

Das enzymstarke und extraktreiche BEST Pilsener Malz ist *das* Grundmalz, allein oder kombiniert, für alle Arten von außergewöhnlichen und wohlschmeckenden Bieren. Auch mit hohen Spezialmalzanteilen in der Schüttung bietet dieses Malz die ideale Grundlage für eine optimale Verarbeitung in der Produktion und daraus resultierend die Basis für beste Spitzenbiere aller Art. BEST Pilsener Malz kann auf Wunsch aus Winterbraugerste hergestellt werden.

BIS ZU **100 %**

EBC **3,0 - 4,9**



bio verfügbar

BEST PALE ALE

GETREIDE MALZ

Für Pale Ale, Kölsch, Pilsener Biere sowie alle anderen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,5	
Extraktdifferenz EBC	%		2,0
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	81,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	11,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	610	780
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	45,0
Würzefarbe	EBC	5,0	7,0
	L	2,3	3,1
pH Kongreßwürze		5,7	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
ß-Glucan (65 °C)			350,0

BEST Pale Ale eignet sich bestens als Grundlage für zahlreiche Varianten der angelsächsischen Ales und vieler anderer Biere, bei denen eine vollere goldgelbe Farbe und ein spritziger, aber auch vollmundigerer Geschmack erwünscht ist.

BIS ZU 100 %

EBC 5,0 - 7,0

Basismalze · Spezialmalze · Craftmalze · Röstmalze · Funktionelle Malze · Andere Getreidearten



bio verfügbar

BEST WIENER

MALZ HONIG

Für Export, Märzen, Porter sowie alle anderen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,5	
Extraktdifferenz EBC	%		2,0
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	81,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%		12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	650	800
Eiweißlösungsgrad	%	37,0	45,0
Würzefarbe	EBC	8,0	10,0
	L	3,5	4,2
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
ß-Glucan (65 °C)			350,0

Der Einsatz des BEST Wiener führt zu einer vollen goldenen Bierfarbe, hervorragenden Schäumen und einem angenehmen, vollmundigen Geschmack im fertigen Bier. Im Gegensatz zu BEST Heidelberger werden für dieses Malz zweizeilige Braugerstensorten eingesetzt, die mehr färbende Substanzen während des Mälzungsprozesses bilden. Der Eiweißgehalt liegt etwas höher als bei einem Pilsener Malz derselben Kampagne, bei vergleichbarer Enzymausstattung und hohen Extraktwerten.

BIS ZU 100 %

EBC 8,0 - 10,0

Basismalze · Spezialmalze · Craftmalze · Röstmalze · Funktionelle Malze · Andere Getreidearten



bio verfügbar

BEST MÜNCHNER

MALZ BROT

Basismalz für alle dunklen Biere, Export, Märzen, Alt, Weizenbiere, Bock und Starkbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,5	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6 %)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	78,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	650	800
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	47,0
Würzefarbe	EBC	11	20
	L	4,6	8,0
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	230,0	
ß-Glucan (65 °C)			350,0

Das BEST Münchner verstärkt auf angenehme Weise den vollmundigen, malzigen Geschmack in bernsteinfarbenen bis dunklen Bieren. Schon mit niedrigen Schüttungsanteilen wird eine typisch malzige Note im Bier erreicht. BEST Münchner eignet sich damit perfekt dazu, Bieren mit sehr hohen Vergärungsgraden mehr Körper zu verleihen. Aufgrund des tendenziell höheren Eiweißgehalts verbessern sich mit zunehmendem Schüttungsanteil auch die Schaumwerte der damit gebrauten Biere.

BIS ZU 100 %

EBC 11 - 20



BEST MÜNCHNER DUNKEL

MALZ HONIG

Basismalz für alle dunklen Biere, Märzen, Alt, Bock, Starkbiere sowie alle anderen dunklen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,0	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6 %)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	78,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	650	800
Eiweißlösungsgrad	%		47,0
Würzefarbe	EBC	21	35
	L	8,4	13,7
pH Kongreßwürze		5,4	5,9
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	230,0	
ß-Glucan (65 °C)			350,0

Das BEST Münchner Dunkel führt zu intensiven vollmundigen Bieren mit betont malzigem Körper und einer leuchtend dunklen Farbe. Das spezielle Mälzungsverfahren führt dabei zu hohen Lösungsgraden ohne Verlust der positiven sensorischen Eigenschaften des Malzes. Das enzymreiche Malz lässt sich auch in hohen Schüttungsanteilen problemlos und ohne Abstriche verarbeiten, meist durch die Reduzierung der Maischarbeit im unteren Temperaturbereich.

BIS ZU 100 %

EBC 21 - 35



BEST MELANOIDIN LIGHT

MALZ · BROMBEERE · PFLAUME

Für dunkle und rostrote Biere, Alt, Märzen, Bock, Weizenbiere sowie viele andere Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	40	60
	L	16	23
pH Kongreßwürze		5,0	5,8
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	

BEST Melanoidin Light ist ein Malz, das sich durch einen hohen Gehalt an Dextrinen sowie aroma- und farbintensiven Maillard-Verbindungen, den sogenannten Melanoidinen, auszeichnet. Diese verleihen dem Bier zusätzlich zu einer rostroten Farbe einen besonderen Geschmack und einen trockenen, vollmundigen Charakter. Melanoidine können sich positiv auf die Haltbarkeit des Bieres auswirken. Da das Malz einen hohen Anteil an Enzymen aufweist, können auch hier problemlos hohe Schüttungsanteile gefahren werden.

BIS ZU 70 %

EBC 40 - 60



BEST MELANOIDIN

BROMBEERE KIRSCHE

Für dunkle und rostrote Biere, Alt, Märzen, Bock, Weizenbiere sowie alle anderen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	61	80
	L	23	31
pH Kongreßwürze		5,0	5,8
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	

BEST Melanoidin enthält im Vergleich zu BEST Melanoidin Light deutlich mehr Dextrine sowie aroma- und farbgebende Melanoidin-verbindungen, die sich in einem intensiveren Mälzungsverfahren gebildet haben. Das Malz ist damit eine hervorragende Grundlage für besonders kräftige, trocken-vollmundige und dunkel- bis kastanienrote Biere. Sensorisch stärker ausgeprägt als beim BEST Melanoidin Light sind ebenfalls die fruchtigen Aromen, die an Trockenobst erinnern.

BIS ZU 50 %

EBC 61 - 80



BESTMALZ
SPEZIALMALZE

Experimentierfreudige Brauer brauchen spezielles Malz: Für Biere jenseits des Mainstreams haben wir Malze mit besonderen Eigenschaften im Programm. Der magische Vierklang aus Farbe, Aroma, Inhaltsstoffen und Verarbeitungseigenschaften ist wie bei allen BEST Malzen harmonisch. Sorgfältig entwickelt und mit Ruhe vermälzt, verleihen sie Ihren Bierkreationen eine eigene, handwerkliche Note. Vom Hellen bis zum Porter: Mit einem BEST Spezialmalz gelingt es bestens.



bio verfügbar

BEST CARAMEL® PILS

HONIG FEIGE

Für Pilsener, Helles, Lager, Kölsch, Export, Weizenbiere, Leichtbiere, alkoholreduzierte Biere, alle hellen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	3,0	7,0
	L	1,6	3,1
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Pils ist das hellste aller BEST Caramel®-Malze und damit vor allem geeignet, den Bieren zu mehr Vollmundigkeit zu verhelfen, ohne dabei ihre Farbe zu verstärken. Sensorisch führt der Einsatz von BEST Caramel® Pils zu einer süßlichen, an Honig erinnernden Geschmackskomponente im Bier, da die enthaltenen zuckerähnlichen Karamell-Verbindungen von der Hefe nicht mehr vergoren werden können. Das Produkt kann auch zu einer Verbesserung der Schaumhaltbarkeit und einer längeren Geschmacksstabilität führen.

BIS ZU 50 %

EBC 3,0 - 7,0



bio verfügbar

BEST CARAMEL® HELL

HONIG

KARAMELL/TOFFEE

Für Helles, Märzen, Weizenbiere, Leichtbiere, alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere, alle goldenen bis bernsteinfarbenen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	20	40
	L	8,0	16
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Hell verstärkt das typisch karamellige Malzaroma des Bieres und führt zu einer Vollmundigkeit, die an Honig und Sahnekaramell erinnert. Die Bierfarbe verschiebt sich je nach Schüttungsanteil in Richtung goldgelb bis bernsteinfarben. Auch die Schaum- und Geschmacksstabilität werden erhöht. Das schonende Karamellisierungsverfahren ist die Basis für dieses hervorragende Spezialmalz.

BIS ZU 50 %

EBC 20 - 40



BEST CARAMEL® AROMA

KARAMELL/TOFFEE

BISKUIT

Für Weizenbiere, Bock, Alt, Porter, bernsteinfarbene und dunklere Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	41	60
	L	16	23
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Aroma bringt in steigendem Maße kräftige malzaromatische und karamellige Geschmacksnoten ins Bier, die auch zu einer dunkleren Bierfarbe führen. Sensorisch verschiebt sich das Profil hin zu dunklem, kräftigem Karamell mit leichten Mandel- und Nussnoten. Das Malz ist nach wie vor hervorragend zu verarbeiten, so dass hohe Anteile in der Schüttung gefahren werden können. Darüber hinaus wird ein positiver Einfluss auf den Schaum erzielt.

BIS ZU 50 %

EBC 41 - 60



BEST CARAMEL® AMBER

DATTELN BISKUIT

Für Märzen, Weizenbiere, Bock, Amber Ale, Amber Lager, bernsteinfarbene und dunkle Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	61	80
	L	23	31
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Amber eignet sich für alle kräftig-vollmundigen und aromaintensiven Biere, bei denen im Trunk viel Malzkörper erwünscht ist. Verglichen mit den helleren Karamellmalzen zeichnet sich BEST Caramel® Amber aus durch kräftige Noten von Dattel und Biskuit.

BIS ZU 50 %

EBC 61 - 80



BEST CARAMEL® MUNICH I

DATTELN MANDELN

Für Altbier, Märzen, Weizenbiere, Bock sowie alle dunklen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	81	100
	L	31	38
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich I ist das hellste Karamellmalz der BEST Caramel® Munich-Reihe. Das Malzaroma verändert sich mit zunehmender Farbtiefe der Produkte deutlich von karamellig-süßlich in Richtung nussig und erinnert an Mandeln sowie leicht röstige Brotkruste. Mit der BEST Caramel® Munich-Reihe lassen sich bereits durch geringe Schüttungsanteile satte und dunkle Farben im Bier erzeugen. Durch das besondere Karamellisierungsverfahren wird eine sehr gleichmäßige Karamellbildung im Korn erreicht. Dies unterstützt eine gute Verarbeitbarkeit im Brauprozess sowie ein angenehmes Aromaprofil der fertigen Biere.

BIS ZU 50 %

EBC 81 - 100



bio verfügbar

BEST CARAMEL® MUNICH II

GEBRANNTE MANDELN

BROT

Für Märzen, Weizenbiere, Bock sowie alle dunklen Spezialbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	110	130
	L	42	49
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich II trifft farblich den Mittelpunkt in der BEST Caramel® Munich-Reihe. Neben der dunkleren Farbe nehmen auch die an Mandel und Brotkruste erinnernden Aromakomponenten zu. Dezent röstige Noten komplementieren das Profil. Durch das besondere Karamellisierungsverfahren wird eine sehr gleichmäßige Karamellbildung im Korn erreicht. Dies unterstützt eine gute Verarbeitbarkeit im Brauprozess sowie ein angenehmes Aromaprofil der fertigen Biere.

BIS ZU 50 %

EBC 110 - 130



BEST CARAMEL® MUNICH III

GEBRANNTE MANDELN

GERÖSTETES BROT

Für Märzen, Weizenbiere, Bock sowie alle kräftig dunklen Spezialbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	131	200
	L	50	76
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich III ist das dunkelste Karamellmalz aus der BEST Caramel® Munich-Reihe. Mit diesem Malz können bereits durch geringe Schüttungsanteile kräftige dunkle Biere und alle Arten von dunklen Spezialbieren gebraut werden, bei denen Wert auf einen vollen, runden Geschmack gelegt wird, der an Brotkruste erinnert. Die angenehm röstigen Aromakomponenten treten je nach Schüttungsanteil deutlich hervor. Durch das besondere Karamellisierungsverfahren wird eine sehr gleichmäßige Karamellbildung im Korn erreicht. Dies unterstützt eine gute Verarbeitbarkeit im Brauprozess sowie ein angenehmes Aromaprofil der fertigen Biere.

BIS ZU 40 %

EBC 131 - 200



BEST CARAMEL® WEIZENMALZ

MANDELN BISKUIT

Für bernsteinfarbene und dunkle Biere, Ales, Belgische Biere und Weizenbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	69,0	
Eiweiß wfr.	%		12,9
Würzefarbe	EBC	80	150
	L	31	55
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Weizenmalz vereinbart die Geschmeidigkeit des Weizens mit einem dezenten Karamell-Aroma. Es verleiht dem Bier eine dunklere Farbe als herkömmliches Weizenmalz und fördert seinen vollmundigen Geschmack. Durch das besondere Karamellisierungsverfahren wird eine sehr gleichmäßige Karamellbildung im Korn erreicht. BEST Caramel® Weizenmalz ist eine seltene Spezialität.

BIS ZU 30 %

EBC 80 - 150



BEST CARAMEL® ROGGENMALZ

BROT BISKUIT

Für Mehrkorn- und obergärige Biere sowie Roggen-IPA.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		13,5
Würzefarbe	EBC	100	380
	L	38	143
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Roggenmalz verleiht dem Bier ein samtig weiches Mundgefühl und eine besondere Komplexität. Die Aromen erinnern an karamellisierte Brotkrumen. Durch die fehlenden Spelzen und den hohen Anteil von Schleimstoffen (Pentosanen) ist ein Schüttungsanteil über 15 % nicht zu empfehlen, da es sonst zu Läuterproblemen kommen kann. BEST Caramel® Roggenmalz ist eine seltene Spezialität.

BIS ZU 15 %

EBC 100 - 380



BESTMALZ
CRAFTMALZE



Entwickelt für eXtra kreative Biere: Unsere beiden Craftmalze BEST Red X® und BEST Special X® entfalten ihr hohes crafty Potenzial mit viel Aroma, Farbe und Geschmack. Dabei sind sie einfach in der Anwendung und erzeugen verlässliche Ergebnisse. BEST Craftmalze unterstützen Sie zuverlässig bei der Umsetzung Ihrer Bierideen.



BEST RED X®

MARACUJA SHERRY

Für alle rötlichen Biere, Ales, Alt-, Dunkel- und Weizenbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
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
	L	11	13
pH Kongreßwürze		5,4	6,1
Diastatische Kraft	WK	200,0	

BEST Red X® ist zu einem 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.

BIS ZU 100 %

EBC 28- 32



BEST SPECIAL X®

DÖRROBST SCHOKOLADE

Für Altbier, Bock, Schwarzbier, Malzbiere, belgische Biere wie Abbey- und Trappistenbiere, englische Biere wie Amberbiere, Dark Ales, Porters und Stouts sowie als Zutat für alle Craftbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Würzefarbe	EBC	300	400
	L	115	150
pH Kongreßwürze			5,8

BEST Special X® ist ein dunkles Karamellmalz, das einer kurzen Röstung unterzogen wurde. Hierdurch entwickelt sich ein sehr intensives, außergewöhnliches Geschmacksprofil. Bei einer Einsatzmenge von max. 20% erreicht man bei einem P12 Bier eine leuchtend kastanienrote bis kastanienbraune Farbe. Das Malz eignet sich auch in niedrigen Schüttungsanteilen hervorragend zur Unterstützung des Gesamtkörpers von dunklen Bieren und macht das Geschmackserlebnis vielseitiger und interessanter.

BIS ZU 20 %

EBC 300 - 400



BESTMALZ
RÖSTMALZE

Nicht nur für dunkle Biere: BEST Röstmalze garantieren differenzierte Bierfarben und spannende Röstaromen. Durch die kleinen Produktionschargen können wir Farben und Geschmack der Malze gezielt einstellen. Der schonende Röstvorgang reduziert die adstringierende Bittere. Die intensiven Noten von Schokolade bis Espresso verleihen Ihren Bieren einen besonderen Charakter.



bio verfügbar

BEST BISCUIT

BROT BISKUIT

Für alle Spezialbiere, Belgische Abbey Biere, Porter, Englische und dunkle Ales.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Protein, wfr.	%		12,5
Würzefarbe	EBC	45	55
	L	17,4	21,2

BEST Biscuit ist das hellste geröstete Malz aus der BEST Röstmalz-Reihe. Es verleiht dem Bier ein intensives süßes Malzaroma, das an frischgebackenes Brot und Biskuit erinnert. Es kombiniert leichte Röstaromen mit einer hellen Farbe. Dieser Goldschimmer passt perfekt zu zahlreichen Biersorten und verleiht ihnen das gewisse Etwas.

BIS ZU 20 %

EBC 45 - 55



bio verfügbar

BEST CHOCOLATE

SCHOKOLADE

Für alle Biere zur Farbintensivierung, für Schwarzbiere, Bock, Alt, Starkbiere, Porter, Braunbiere, Stouts, braune Ales sowie alle anderen dunklen bis schwarzen Bierspezialitäten mit milder Röst- oder Kaffeenote.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Würzefarbe	EBC*	800	1.000
	L	300	380

* Abweichung ± 10%

BEST Chocolate ermöglicht einen idealen Einstieg in die Welt des Brauens mit Röstmalzen. Durch das schonende Röstverfahren werden auffallend bittere Geschmacksnoten weitestgehend vermieden, was sich auch durch die im Vergleich sehr niedrigen Pyrazinwerte analytisch darstellen lässt. Dies führt dazu, dass mit BEST Chocolate auch sehr angenehme dunkle bis schwarze Biere mit Schüttungsanteilen von bis zu 10% eingebraut werden können, ohne dass diese Biere eine bittere Adstringenz entwickeln. Der Schaum des Bieres bleibt hell.

BIS ZU 10 %

EBC 800 - 1.000



bio verfügbar

BEST RÖSTMALZ

KAKAO KAFFEE

Für alle Biere zur Farbintensivierung, für Schwarzbiere, Bock, Alt, Starkbiere, Porter sowie alle anderen sehr dunklen bis schwarzen Bierspezialitäten mit Röst- oder Kaffeenote.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	65,0	
Würzefarbe	EBC*	1.100	1.200
	L	415	450

* Abweichung ± 10%

BEST Röstmalz ist im Vergleich zum BEST Chocolate intensiver geröstet und bestens geeignet für sehr dunkle bis schwarze Biere, die eine angenehme Röstnote haben sollen. Je nach Einsatzmenge erreicht man im Bier Geschmacksprofile von Bitterschokolade und mildem bis starkem Kaffee. Trotz des intensiveren Röstvorgangs werden durch die schonende Verfahrensweise adstringierende, unangenehm bittere Geschmacksnoten vermieden. Dies zeigt sich in vergleichsweise niedrigen Pyrazingehalten. Auch der Schaum bleibt unverändert hell.

BIS ZU 5 %

EBC 1.100 - 1.200



bio verfügbar

BEST RÖSTMALZ eXtra

ESPRESSO KAFFEE

Für alle Biere zur Farbintensivierung, für Schwarzbiere, Bock, Alt, Starkbiere, Porter sowie alle anderen sehr dunklen bis tief schwarzen Bierspezialitäten mit intensiver Röstnote.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	65,0	
Würzefarbe	EBC*	1.300	1.400
	L	490	529

* Abweichung ± 10%

BEST Röstmalz eXtra ist das dunkelste Malz aus der BEST Röstmalz-Reihe. Das intensive Röstverfahren erzeugt Farb- und Aromakomponenten, die dem Bier je nach Einsatzmenge eine schwarze bis tiefschwarze Farbe und eine Note von schwarzem Kaffee oder starkem Espresso verleihen. Auch beim Einsatz von BEST Röstmalz eXtra bleibt der Bierschaum hell.

BIS ZU 5 %

EBC 1.300 - 1.400



bio verfügbar

BEST RÖSTGERSTE

ESPRESSO KAFFEE

Unverzichtbar für typische Stoutbiere irischer und schottischer Brauart sowie zur Farb- und Aromaintensivierung dunkler Ales, Porter und von Schwarzbier.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		5,5
Würzefarbe	EBC	1.200	1.400
	L	450	529
pH Kongreßwürze		5,6	6,1

BEST Röstgerste verleiht dem Bier eine charakteristisch dunkle Farbtiefe. Es ergänzt je nach Schüttungsanteil das Geschmacksprofil des Bieres durch intensive Röstnoten und Bitteraromen, die an starken schwarzen Kaffee oder italienischen Espresso erinnern. Die Schaumstabilität des Bieres wird darüber hinaus signifikant verbessert. Die Gerste wird ohne Vermälzung direkt geröstet. Daher entspricht ihre Verwendung zur Bierherstellung nicht dem Reinheitsgebot.

BIS ZU 5 %

EBC 1.200 - 1.400



BESTMALZ
FUNKTIONELLE MALZE

Natürliche Optimierung: Dafür gibt es unsere funktionellen Malze und Getreide. Sie ändern durch ihre Eigenschaften die Zusammensetzung der Würze und somit auch Geschmack, Textur oder Schaum Ihrer Bierkreation. Einige Beispiele: BEST Spitzmalz optimiert den Schaum, BEST Sauermalz den pH-Wert in der Maische.



BEST SPITZMALZ

SPRITZIGKEIT

Für alle Biere zur Optimierung der Schaumstabilität.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	50,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Eiweißlösungsgrad	%		34,0
Würzefarbe	EBC	2,0	3,0
	L	1,2	1,6
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Spitzmalz wird als Besonderheit unter den funktionellen Malzen zeitweise oder stetig im Maischprozess eingesetzt. Das knapp gelöste Gerstenmalz enthält im Vergleich zu einem Pilsener Malz sehr viel hochmolekulares Eiweiß. Daher eignet es sich zur Kompensation von sehr hoch gelösten Malzen und zur Verbesserung des Schaumes. Das Malz besitzt besonders viele sogenannte malzeigene Starterenzyme. Diese verbessern die Stoffumsetzungen in der Stärke und erhöhen somit die Ausbeute. BEST Spitzmalz beeinflusst nicht die Farbe des Bieres.

BIS ZU 15 %

EBC 2,0 - 3,0



bio verfügbar

BEST SAUERMALZ

STACHELBEERE

ZITRONE

Für alle Biere zur Optimierung des pH-Wertes in der Maische.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		8,0
Extrakt Feinschrot wfr.	%	76,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	3,5
pH Kongreßwürze		3,5	4,5
Säuregrad	%	40	50

BEST Sauermalz wird zur Optimierung des pH-Wertes in der Maische bei nicht ganz optimalen Brauwässern eingesetzt. Dies führt zu einer höheren Enzymaktivität in der Maische und damit zu einer höheren Ausbeute sowie einer besseren Geschmacksstabilität. Die Farben der Würzen werden heller und das Aroma des Bieres ausgewogener. Die Einsatzmenge und deren Wirkung auf die pH-Verschiebung in der Maische müssen durch Vorversuche ermittelt werden. Der pH-Wert der Würze und des Bieres reduziert sich in der Regel nicht, da durch die bessere Stoffumsetzung auch mehr Puffersubstanzen gebildet werden.

BIS ZU 5 %

EBC 3,0 - 8,0



BEST RAUCHMALZ

RAUCH SCHINKEN

Basismalz für alle Biere mit rauchiger Note sowie für Export, Weizenbiere, Porter, Bock und Destillate (Whisky).

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	77,0	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,5	13,0
Würzefarbe	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	3,5
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Rauchmalz wird über Buchenholz aus dem fränkischen Jura geräuchert und gibt dem Bier den typischen Geschmack, der an Lagerfeuer und Rauchschinken erinnert. Das Malz eignet sich hervorragend sowohl zur Bier- als auch zur Whiskyherstellung. Bei Ersteinsatz empfehlen wir 10% Anteil in der Schüttung, der dank hoher Enzymkraft bis auf 100% erhöht werden kann. Bei der jeweiligen Einsatzmenge sollte berücksichtigt werden, dass sich das komplette Raucharoma meist erst nach der Gärung und Lagerung voll entfaltet.

BIS ZU 100 %

EBC 3,0 - 8,0



BEST BEECHWOOD SMOKED

RAUCH SCHINKEN

Für Bock, Destillate (Whisky), Dunkelbiere, Export, Porter, Rauchbier und Weizenbier

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,8
Extrakt Feinschrot wfr.	%	77,5	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,5	13,0
Würzefarbe	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	3,5
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Diastatische Kraft	WK	250	
Phenole	ppm	38	45

Das über feinstem Buchenholz geräucherte BEST Beechwood Smoked verleiht dem Bier ein prägnantes Aroma, das an Lagerfeuer erinnert. Es eignet sich für Bier- und Whiskyherstellung und zeichnet sich durch einen besonders hohen Phenolwert aus (38-45ppm). Ein Anfangsanteil von 10% in der Schüttung wird empfohlen, der aufgrund hoher Enzymkraft auf 100% erhöht werden kann. Das volle Raucharoma entwickelt sich meist erst nach Gärung und Lagerung.

BIS ZU **100 %**

EBC **3,0 - 8,0**



BEST CHERRY EMBER SMOKED

SÜSSLICHER RAUCH

KIRSCHNOTE

Für Bock, Dunkelbiere, Export, Porter, Rauchbier, Weizenbier und Destillate (Whisky)

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,8
Extrakt Feinschrot wfr.	%	77,5	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,5	13,0
Würzefarbe	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	3,5
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Diastatische Kraft	WK	250	
Phenole	ppm	38	45

BEST Cherry Ember Smoked wird über edlem Kirschenholz geräuchert und erhält dadurch sein fruchtiges Aroma. Es eignet sich für Bier- und Whiskyherstellung und zeichnet sich durch einen besonders hohen Phenolwert aus (38-45ppm). Für den Ersteinsatz wird ein Anteil von 10% in der Schüttung empfohlen, der aufgrund hoher Enzymkraft bis auf 100% erhöht werden kann. Das volle Kirschraucharoma entfaltet sich meist erst nach Gärung und Lagerung.

BIS ZU 100 %

EBC 3,0 - 8,0



BEST RÖSTWEIZEN HELL

RÖSTAROMA

Für Weizenbiere, alle obergärigen Biere, Spezialbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		8,0
Extrakt Feinschrot wfr.	%	76,0	
Würzefarbe	EBC	2,8	5,0
	L	1,5	2,3

BEST Röstweizen Hell wird ohne Vermälzung direkt in einem speziellen und schonenden Verfahren geröstet. Das Getreide verleiht dem Bier eine intensive Farbe und ergänzt je nach Schüttungsanteil das Geschmacksprofil des Bieres durch Röstnoten. Auch die Schaumstabilität des Bieres kann erhöht werden. Der Einsatz von BEST Röstweizen zur Bierherstellung entspricht nicht dem Reinheitsgebot.

BIS ZU 5 %

EBC 2,8 - 5,0



BEST RÖSTWEIZEN MEDIUM

RÖSTAROMA

Für dunkle Weizenmalzbiere und dunkle Spezialbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		6,0
Extrakt Feinschrot wfr.	%	74,0	
Würzefarbe	EBC	5,5	55
	L	2,5	21,2

BEST Röstweizen Medium verleiht dem Bier eine intensive Farbe und eine aromatische schokoladenartige Röstnote. Auch die Schaumstabilität des Bieres kann erhöht werden. Das Getreide wird ohne Vermälzung direkt in einem speziellen und schonenden Verfahren geröstet. Der Einsatz von BEST Röstweizen zur Bierherstellung entspricht nicht dem Reinheitsgebot.

BIS ZU 5 %

EBC 5,5 - 55



BEST RÖSTWEIZEN DUNKEL

KAFFEE RÖSTAROMA

Für dunkle Weizenmalzbiere und dunkle Spezialbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,0
Extrakt Feinschrot wfr.	%	73,0	
Würzefarbe	EBC	60	250
	L	23,1	94,8

BEST Röstweizen Dunkel verleiht dem Bier eine intensiv dunkle Farbe und ergänzt je nach Schüttungsanteil das Geschmacksprofil des Bieres durch Röstnoten. Auch die Schaumstabilität kann erhöht werden. Der Weizen wird ohne Vermälzung direkt in einem speziellen und schonenden Verfahren geröstet. Der Einsatz von BEST Röstweizen zur Bierherstellung entspricht nicht dem Reinheitsgebot.

BIS ZU 5 %

EBC 60 - 250



BEST A-XL

MALZ GETREIDE

Für alle Biersorten als funktionelles Malz für ausgeprägten Schaum.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,0	
Extraktdifferenz EBC	%	1,2	2,0
Viskosität (8,6 %)	mPa·s	1,50	1,60
Mürbigkeit	%	81,0	89,0
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	10,0	11,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	620	720
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	42,0
Würzefarbe	EBC	2,5	3,2
	L	1,4	1,7
pH Kongreßwürze		5,7	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	240,0	
FAN		125	
ß-Glucan (65 °C)			350,0

BEST A-XL ist ein Malz aus der traditionellen deutschen Gerstensorte Alexis. Es bringt einen malzigen Geschmack ins Bier, sorgt für einen vollen Körper sowie eine goldgelbe Farbe. Ein erhöhter Anteil an freien Aminostickstoffen (FAN) bietet eine besonders geeignete Hefeversorgung. BEST A-XL zeigt aufgrund seiner ausgewogenen proteolytischen und cytolytischen Eigenschaften in Tests bis zu 30 Prozent mehr Schaumstabilität im Bierglas verglichen mit herkömmlichen Standardmalzen. Im Steinfurth-Foamtester (MEBAK) wurden im fertigen Bier Werte von >120 SKZ gemessen, welche einen sehr guten Schaum indizieren. BEST A-XL ist exklusiv bei BESTMALZ erhältlich.

BIS ZU **100 %**

EBC **2,5 - 3,2**



BESTMALZ
ANDERE GETREIDEARTEN



Es muss nicht immer Gerste sein: Malze aus anderen Getreidesorten erweitern die vorhandene Biervielfalt und verändern die Biertextur. Gestalten Sie Ihre Spezialbiere noch einzigartiger: Wenn ein IPA mit Roggenmalz gebraut wird, bringt dieses interessante Geschmacksnoten und ein komplexeres Mundgefühl ins Bier ein. Ähnliches kann mit der Verwendung von Hafer- und Dinkelmalz erzielt werden. Zudem eignet sich Dinkelmalz durch höhere Eiweißgehalte hervorragend für die Herstellung von Sauerbieren.



BEST HEIDELBERGER WEIZENMALZ

ZITRONE NELKE

Für helle Weizenbiere, helle obergärige Biere, helle alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,99
Löslicher Stickstoff	mg/100g	680	850
Eiweiß wfr.	%		13,0
Würzefarbe	EBC	2,5	3,5
	L	1,4	1,8
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Heidelberger Weizenmalz ist ein besonders helles Malz und betont die spritzige Frische sowie den typischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. BEST Heidelberger Weizenmalz wird aus hochwertigen Brauweizensorten hergestellt, die während des Mälzungsprozesses nur begrenzt zur Zufärbung neigen. Der Eiweißgehalt ist dabei rohstoffbedingt etwas moderater als bei BEST Weizenmalz.

BIS ZU 60 %

EBC 2,5 - 3,5



bio verfügbar

BEST WEIZENMALZ

ZITRONE NELKE

Basismalz für alle Weizenbiere, obergärigen Biere, Kölsch, für alkoholreduzierte sowie alkoholfreie Biere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6 %)	mPa·s		1,99
Eiweiß wfr.	%		13,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	680	850
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	46,0
Würzefarbe	EBC	3,5	6,0
	L	1,8	2,7
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Weizenmalz ist *das* Grundmalz für alle Weizenbiersorten. Es sorgt für spritzige Frische und den typischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. Es wird ausschließlich aus hochwertigem Brauweizen hergestellt. Verglichen mit BEST Pilsener Malz verfügt das Weizenmalz über einen höheren Eiweißgehalt und eignet sich daher, um die Vollmundigkeit zu erhöhen und den Schaum in obergärigen Bierspezialitäten zu verbessern.

BIS ZU 60 %

EBC 3,5 - 6,0



BEST WEIZENMALZ DUNKEL

MARACUJA NELKE

Für dunkle Weizenbiere, dunkle obergärige Biere,
dunkle alkoholreduzierte Biere sowie alkoholfreie Biere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6 %)	mPa·s		1,95
Eiweiß wfr.	%		14,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	680	850
Eiweißlösungsgrad	%	37,0	47,0
Würzefarbe	EBC	16	20
	L	6,5	8,0
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2.0
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Weizenmalz Dunkel ist die dunkle oder „Münchner Variante" des BEST Weizenmalz. Es eignet sich für den Einsatz in spritzigen, bernsteinfarbenen und dunklen Weizenbieren sowie in obergärigen Bierspezialitäten. Durch das intensivere Mälzungsverfahren erreicht man mit BEST Weizenmalz Dunkel einen volleren, malzigeren Körper im Bier in Verbindung mit satteren leuchtenden Farben. Das Aromaprofil wird dabei im Vergleich zu einem Gerstenmalz vergleichbarer Farbe etwas intensiver fruchtig bis blumig, der Schaum verbessert sich durch feine Poren und längere Haltbarkeit.

BIS ZU 60 %

EBC 16 - 20



BEST DINKELMALZ

STACHELBEERE ZITRONE

Für alle Dinkelbiere, für andere obergärige Biere, Mehrkornbiere und zur Verbesserung von Schaum- und Trübungsstabilität.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extraktdifferenz EBC	%		3,0
Viskosität (8,6 %)	mPa·s		1,95
Eiweiß wfr.	%		16,1
Eiweißlösungsgrad	%	33,0	44,0
Würzefarbe	EBC	3,5	6,0
	L	1,6	2,7
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0

BEST Dinkelmalz wird für die Herstellung der typischen kräftig-obergärigen Dinkelbiere benötigt und verbessert zusätzlich Schaum- und Trübungsstabilität. Dem Dinkel als Urgetreide werden zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben, weshalb er schon das Lieblingsgetreide der mittelalterlichen Vorreiterin der Gesundheitsbewegung Hildegard von Bingen war. Da der Dinkel nur in wenigen süddeutschen Regionen angebaut und weiterverarbeitet werden kann, ist das BEST Dinkelmalz eine einzigartige Spezialität.

BIS ZU 60 %

EBC 3,5 - 6,0



BEST ROGGENMALZ

BROT

Für Roggenbier, Roggen-IPA/Rye-IPA, Mehrkornbiere und obergärige Biere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,0
Extrakt Feinschrot wfr.	%	84,9	
Würzefarbe	EBC	5	10
	L	2,3	4,2

BEST Roggenmalz verleiht dem Bier eine unvergleichliche Struktur, ein samtig weiches Mundgefühl und eine besondere Komplexität. Die Aromen erinnern stark an Brotkrumen. Durch die fehlenden Spelzen und den hohen Anteil von Schleimstoffen (Pentosanen) ist ein Schüttungsanteil über 50 % nicht zu empfehlen, da es sonst zu Läuterproblemen kommen kann.

BIS ZU 50 %

EBC 5 - 10



BEST HAFERMALZ

NUSS HAFERFLOCKEN

Für Haferbier, Hafer-IPA, Oatmeal Stout,
dunkle Biere und Winterbiere.

SPEZIFIKATIONEN		**MIN**	**MAX**
Wassergehalt	%		4,4
Extrakt Feinschrot wfr.	%	79,3	
Eiweiß wfr.	%		16,1
Würzefarbe	EBC	3	8
	L	1,6	3,5

BEST Hafermalz wird aus entspelztem Nackthafer hergestellt. Der Hafer sorgt für ein samtiges Mundgefühl, das bei höheren Schüttungsanteilen nicht nur leicht nussige hafertypische, sondern auch fruchtige Aromen und eine stabile Trübung mit sich bringt. Durch den erhöhten Fettanteil im Getreide wird die Schaumstabilität leicht beeinflusst. Der geringere Stärkeanteil führt zu geringeren Extraktgehalten. Hafermalz ist reich an Folaten, Vitamin B6 und Vitamin E.

BIS ZU 50 %

EBC 3 - 8


05-01-01
05-01-02
BEST CARAMEL® PILS


06-03-01
06-03-02
06-04-01
BEST HEIDELBERG

BESTMALZ
DIE ECKDATEN

HERKUNFT UND BEZUG

Alle BESTMALZ-Produkte werden in Deutschland hergestellt. Sie können entweder direkt bei uns oder über unsere internationalen Vertriebspartner bezogen werden. Unter www.bestmalz.de finden Sie Informationen über autorisierte BESTMALZ-Händler weltweit.

VERPACKUNG

Sie haben die Wahl zwischen losem Malz und abgesackter Ware im Container oder auf Palette. Kleingebinde gibt es mit 25 kg/55 Pfund oder 50 kg/110 Pfund geschrotet und ungeschrotet. Big Bags (FIBC) befüllen wir mit 500 bis 1.000 kg.

LAGERUNG

Bei Beachtung und Gewährleistung der erforderlichen Lagerbedingungen (max. 20 °C, max. 35 % Luftfeuchte) behalten unsere Markenprodukte ihre hervorragenden Eigenschaften für mindestens 24 Monate.

ZERTIFIZIERUNG

Wir haben die folgenden Zertifizierungen erfolgreich absolviert und schulen unsere Mitarbeitenden regelmäßig in deren Einhaltung und Beachtung: DIN-EN-ISO 9001:2015, HACCP Lebensmittel-Sicherheit und DIN-EN-ISO 50001:2018. Alle Zertifikate werden regelmäßig erneuert. Außerdem führen wir Zertifikate in den Bereichen Koscher, Futtermittel (QS) und EU-Bio.

QUALITÄTSSICHERUNG

Palatia Malz GmbH arbeitet nach den Vorgaben des deutschen Reinheitsgebots. Wir verzichten auf genveränderte Rohstoffe und halten alle relevanten lebensmittelrechtlichen und sonstigen gesetzlichen Vorgaben ein. BESTMALZ steht auch für Arbeitssicherheit und Unfallverhütung in den Betriebsstätten. Unsere Laboranalytik sichert Wareneingang und -ausgang vollständig ab und kontrolliert Rohstoffe regelmäßig hinsichtlich der Einhaltung gesetzlicher Grenzwerte. Dazu nutzen wir das Schadstoffmonitoringsystem der SGS in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Mälzerbund. Wir und unsere Zulieferer arbeiten nach ökologischen Gesichtspunkten.

NATURPRODUKTE

Gerste, Weizen und alle anderen Getreidesorten sind Naturprodukte. Sie gedeihen in der Natur und werden ausschließlich mit schonenden, naturnahen Verfahren veredelt. Als seit über 125 Jahren tätiger Qualitätshersteller halten wir vereinbarte Spezifikationen ein, auch wenn erntebedingte Schwankungen in Farbe, Eiweißgehalt und Verarbeitbarkeit unvermeidlich sind.

PARVE

DE-ÖKO-005

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT

Management System ISO 9001:2015

www.tuv.com ID 9108641255

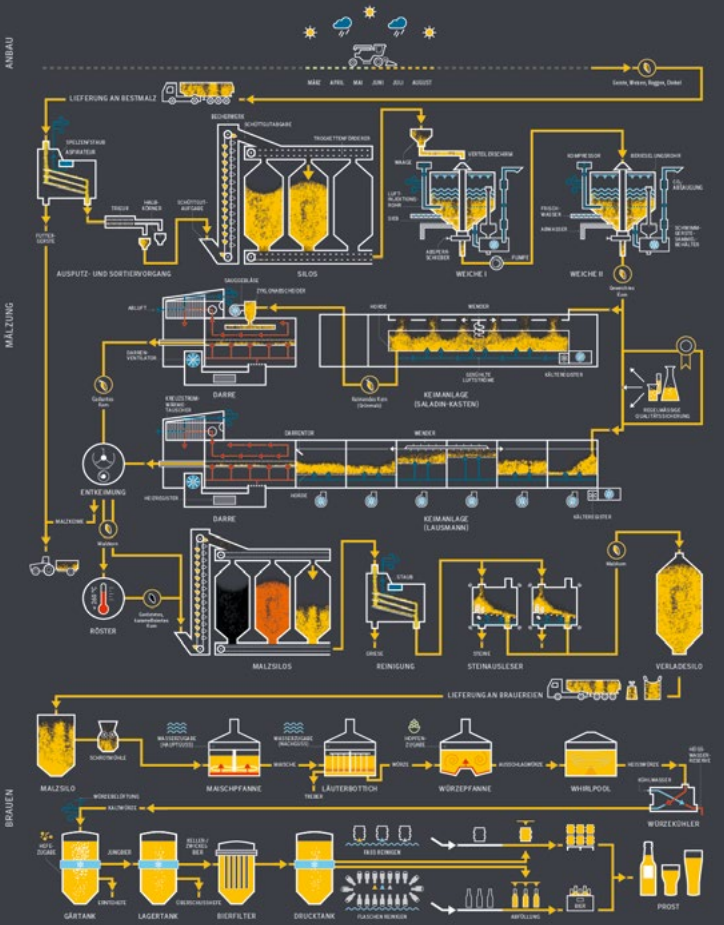
TÜVNORD CERT GmbH

HACCP

ISO 50001 ENERGY MANAGEMENT

BESTMALZ

Die Kunst des Brauens beginnt mit dem Handwerk des Mälzens



18 99

BESTMALZ

FOR THE BEST TASTE

Palatia Malz GmbH
Postfach 10 43 20 · D-69033 Heidelberg
T +49 (0) 6221 64660 · F +49 (0) 6221 646699
info@bestmalz.de · www.bestmalz.de

Version 10/2026