



BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Ernte
2023

Produkt Spezifikation BEST Pale Ale

BEST Pale Ale

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.

Aroma: Getreide, Malz

Auch in Bio-Qualität verfügbar. [Hier Informationen anfordern.](#)

Die folgenden Werte sind erntebedingten Schwankungen unterworfen. Die Analysevorschriften sind in MEBAK „Brautechnische Analysemethoden-Rohstoffe“ beschrieben.

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,9	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	80,5		%
Extrakt Differenz (EBC)		2	%
Viskosität (8,6%)		1,6	mPas
Mürbigkeit	81		%
Ganzglasigkeit		2,5	%
Eiweiß wfr.	9	11,5	%
Löslicher Stickstoff	610	780	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	36	45	%
Würzefarbe	5,0/2,3	7,0/3,1	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,7	6,1	
Sortierung > 2,5 mm	90		%
Diastatische Kraft	250		WK
β-Glucan (65° C)		350	

Rohstoff

Qualitätsbraugerste

Rohstoffherkunft

Deutschland, (Frankreich)

Zutaten

Gerste, Wasser

Einsatz

Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei

Schüttungsanteil bis zu 100 % Für Pale Ale, Kölsch, Pilsener Biere sowie alle anderen Bierspezialitäten.

Anwendung in der Lebensmittelindustrie

Nach Bedarf

Verpackung

25-kg/55-lb Sack, 50-kg/110-lb Sack, BigBag, lose

Haltbarkeit

Bei Beachtung und Gewährleistung der für hochwertiges Braumalz erforderlichen Lagerbedingungen (max. 20°C (68°F), 35 RH %) behalten unsere Markenprodukte ihre hervorragenden Eigenschaften für mindestens 24 Monate.



BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Produkt Spezifikation BEST Pale Ale

Hinweis

Alle Rohstoffe werden auf Pestizide, Mykotoxine sowie Schwermetalle untersucht und erfüllen die Anforderungen der VO (EG) 165/2010 und 396/2005.

Alle BEST Malze werden regelmäßig auf N-Nitrosodimethylamine (NDMA) untersucht. Deren Nitrosamine-Gehalt liegt unter dem zulässigen Grenzwert.

Alle BEST Malze entsprechen der VO (EG) Nr. 1829/2003, 1830/2003, 49/2000, 18/2001 und 50/2000. Wir arbeiten ohne Bestrahlung sowie ohne gentechnisch veränderte Rohstoffe, Zutaten oder Zusatzstoffe.

Alle BEST Malze sowie deren Verpackung werden in strikter Übereinstimmung mit DIN EN ISO 9001:2015 und HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) food safety management system hergestellt.

BEST Malze entsprechen dem deutschen Reinheitsgebot.

Der Anbau der Gerste bis zur Lieferung des Malzes erfolgt gemäß der Verordnung EG / 178/2002.

Wir sind zudem nach der EG-ÖKO-Verordnung (DE-ÖKO-005) zertifiziert.

Weitere Eigenschaften

Parameter

- Pflanzenverunreinigung/Fremde Getreide: max. 1 %
- Fremdkörper (Metall/Glas): Abwesenheit
- Nicht pflanzliche Partikel: max 0,1 %

Mykotoxine

- Aflatoxin B1: max. 2 µg/kg
- Aflatoxin B1+B2+G1+G2: max. 4 µg/kg
- Ochratoxin: max. 3 µg/kg
- Zearalenone: max. 100 µg/kg
- Deoxynivalenol (DON): max. 750 µg/kg

Schwermetalle

- Blei: max. 0,2 mg/kg
- Cadmium: max. 0,05 mg/kg

Der Einsatz von ionisierender Bestrahlung wird ausgeschlossen.

Heidelberg, 2023

Dirk Schneider

Leiter Qualitätsmanagement