

**Produkt Spezifikation BEST Röstweizen Medium**

## BEST Röstweizen Medium

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.

**Aroma:** Röstaroma

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		6	%
Würzefarbe	5,5/2,5	55/21,2	EBC/L
Extrakt (wasserfrei)	74		%

### **Rohstoff**

Weizen

### **Rohstoffherkunft**

Deutschland

### **Zutaten**

Weizen, Wasser

### **Einsatz**

Brauerei, Lebensmittelindustrie

### **Anwendung in der Brauerei**

Schüttungsanteil bis zu 5 % Für dunkle Weizenmalzbier und dunkle Spezialbiere.

### **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.

## Produkt Spezifikation BEST Röstweizen Medium

---

### 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.

### 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