

## BEST Weizenmalz Dunkel

BEST Weizenmalz Dunkel ist die „Münchener“ Variante des BEST Weizenmalzes. Durch das intensive Mälzungsverfahren erreicht man mit BEST Weizenmalz Dunkel einen volleren, malzigeren Körper in der Maische. Das Aromaprofil wird dabei im Vergleich zu einem Gerstenmalz mit ähnlicher Farbe etwas intensiver fruchtig bis blumig. Dies wirkt sich auch auf die feine Aromenzusammensetzung im Destillat aus.

**Aroma:** Mandeln, Karamell Toffee

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	82		%
Extraktdifferenz (EBC)		2,5	%
Viskosität (8,6%)		1,95	mPas
Eiweiß wfr.		14	%
Löslicher Stickstoff	680	850	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	37	47	%
Würzefarbe	16/6,5	20/8,0	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,6	6,1	
Sortierung 2,2 mm		2	%
Diastatische Kraft	250		WK

### Rohstoff

Weizen

### Rohstoffherkunft

Deutschland

### Zutaten

Weizen, Wasser

### Einsatz

Brennerei, Lebensmittelindustrie

### Anwendung in der Brennerei

Schüttungsanteil bis zu 60 %  
Geeignet als Anteil im Kornbrand  
und im Grain Whisky.

### 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 %) behal-  
ten unsere Markenprodukte ihre  
hervorragenden Eigenschaften für  
mindestens 24 Monate.

## Produkt Spezifikation BEST Weizenmalz Dunkel

---

### 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