

BEST Wiener

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.

Aroma: Malz, Honig

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

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,9	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	80,5		%
Extraktdifferenz (EBC)		2	%
Viskosität (8,6%)		1,6	mPas
Mürbigkeit	81		%
Ganzglasigkeit		2,5	%
Eiweiß wfr.		12	%
Löslicher Stickstoff	650	800	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	37	45	%
Würzefarbe	8,0/3,5	10,0/4,2	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,6	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 Export, Märzen, Porter 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.

Produkt Spezifikation BEST Wiener

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