



# BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Ernte  
**2023**

## Produkt Spezifikation BEST Whiskymalz

### BEST Whiskymalz

Das enzymstarke und extraktreiche BEST Whiskymalz ist das Grundmalz, allein oder kombiniert, für alle Arten von außergewöhnlichen Bränden. Auch mit hohen Spezialmalzanteilen in der Schüttung bietet dieses Malz die ideale Grundlage für eine optimale Verarbeitung in der Produktion. Es bringt hohe Extraktwerte, eine angenehme Malzsüße und eine sehr aktive Enzymatik mit. Perfekt geeignet für den Brenner!

**Aroma:** Getreide, Vanille

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.	9	11,5	%
Löslicher Stickstoff	610	780	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	36	45	%
Würzefarbe	3,0/1,6	4,9/2,3	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

EU

#### Zutaten

Gerste, Wasser

#### Einsatz

Brennerei, Lebensmittelindustrie

#### Anwendung in der Brennerei

Schüttungsanteil bis zu 100 %  
Geeignet für: Whisky, Kornbrand, Genever, Wodka.

#### 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 Whiskymalz

---

### 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