

Produkt Spezifikation BEST Chocolate

BEST Chocolate

BEST Chocolate ermöglicht einen idealen Einstieg in die Welt des Brauens mit Röstmalzen. Durch das schonende Röstverfahren werden auffallend bittere Geschmacksnoten weitestgehend vermieden, was sich auch durch die im Vergleich sehr niedrigen Pyrazinwerte analytisch darstellen lässt. Dies führt dazu, dass mit BEST Chocolate auch sehr angenehme dunkle bis schwarze Biere mit Schüttungsanteilen von bis zu 10% eingebraut werden können, ohne dass diese Biere eine bittere Adstringenz entwickeln. Der Schaum des Bieres bleibt hell.

Aroma: Schokolade

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	75		%
Würzefarbe	800/300	1000/380	EBC*/ L

* Abweichung +/- 10%

Rohstoff

Qualitätsbraugerste

Rohstoffherkunft

EU

Zutaten

Gerste, Wasser

Einsatz

Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei

Schüttungsanteil bis zu 10 % Für alle Biere zur Farbintensivierung, für Schwarzbiere, Bock, Alt, Starkbiere, Porter, Braunbiere, Stouts, braune Ales sowie alle anderen dunklen bis schwarzen Bierspezialitäten mit milder Röst- oder Kaffeernote.

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 Chocolate

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, November 2024



Dirk Schneider

Leiter Qualitätsmanagement