

Produkt Spezifikation BEST Dinkelmalz

BEST Dinkelmalz

BEST Dinkelmalz liefert die charakteristische Dinkelnote für Ihren Whisky. Es hat eine sehr aktive Enzymatik und eignet sich auch ideal für Drei- oder Mehrkorn-Whiskys. Da Dinkel nur in wenigen süddeutschen Regionen angebaut und weiterverarbeitet werden kann, ist das BEST Dinkelmalz eine besondere regionale Spezialität unserer Malzmeister.

Aroma: Stachelbeere, Zitrone

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		5,5	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	82		%
Extraktdifferenz (EBC)		3	
Viskosität (8,6%)		1,95	mPas
Eiweiß wfr.		16,1	%
Eiweißlösungsgrad	33	44	%
Würzefarbe	3,5/1,6	6,0/2,7	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,6	6,1	
Sortierung 2,2 mm		2	%

Rohstoff

Hochwertiger Dinkel

Rohstoffherkunft

EU

Zutaten

Dinkel, Wasser

Einsatz

Brennerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brennerei

Schüttungsanteil bis zu 60 %
Geeignet für: Dinkel-Whisky,
Mehrkorn-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 %) behalten unsere Markenprodukte ihre hervorragenden Eigenschaften für mindestens 24 Monate.

Produkt Spezifikation BEST Dinkelmalz

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, November 2024



Dirk Schneider

Leiter Qualitätsmanagement