

Produkt Spezifikation BEST Heidelberger Weizenmalz

BEST Heidelberger Weizenmalz

BEST Heidelberger Weizenmalz ist ein besonders helles Malz und betont die spritzige Frische sowie den typischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. BEST Heidelberger Weizenmalz wird aus hochwertigen Brauweizensorten hergestellt, die während des Mälzungsprozesses nur begrenzt zur Zufärbung neigen. Der Eiweißgehalt ist dabei rohstoffbedingt etwas moderater als bei BEST Weizenmalz.

Aroma: Zitrone, Nelke

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%)		1,99	mPas
Eiweiß wfr.		13	%
Löslicher Stickstoff	680	850	mg/100 g
Würzefarbe	2,5/1,4	3,5/1,8	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,6	6,1	
Sortierung 2,2 mm		2	%
Diastatische Kraft	250		WK

Rohstoff

Hochwertiger Rohweizen

Rohstoffherkunft

Deutschland

Zutaten

Weizen, Wasser

Einsatz

Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei

Schüttungsanteil bis zu 60 % Für helle Weizenbiere, helle obergärige Biere, helle alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere.

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 Heidelberger Weizenmalz

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