

Produkt Spezifikation BEST Melanoidin

BEST Melanoidin

BEST Melanoidin enthält im Vergleich zu BEST Melanoidin Light deutlich mehr Dextrine sowie aroma- und farbgebende Melanoidinverbindungen, die sich in einem intensiveren Mälzungsverfahren gebildet haben. Das Malz ist damit eine hervorragende Grundlage für besonders kräftige, trocken-vollmundige und dunkel- bis kastanienrote Biere. Sensorisch stärker ausgeprägt als beim BEST Melanoidin Light sind ebenfalls die fruchtigen Aromen, die an Trockenobst erinnern.

Aroma: Brombeere, Kirsche

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.)	75		%
Eiweiß wfr.		12	%
Würzefarbe	61/23	80/31	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5	5,8	
Sortierung > 2,5 mm	90		%

Rohstoff

Qualitätsbraugerste

Rohstoffherkunft

EU

Zutaten

Gerste, Wasser

Einsatz

Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei

Schüttungsanteil bis zu 50 % Für dunkle und rostrote Biere, Alt, Märzen, Bock, Weizenbiere 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 Melanoidin

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