

**Produkt Spezifikation BEST Röstmalz**

## BEST Röstmalz

BEST Röstmalz ist im Vergleich zum BEST Chocolate intensiver geröstet und bestens geeignet für einen Whisky, der eine angenehme Röstnote haben soll. Je nach Einsatzmenge erreichen Sie im Whisky Geschmacksprofile von Bitterschokolade und mildem bis starkem Kaffee. Trotz des intensiveren Röstvorgangs werden durch unsere schonende Verfahrensweise adstringierende, unangenehm bittere Geschmacksnoten vermieden. Dies zeigt sich auch hier in vergleichsweise niedrigen Pyrazingehalten.

**Aroma:** Kakao, Kaffee

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 wrf.	65		%
Würzefarbe	1.100/415	1.200/450	EBC*/ L

\* Abweichung  
+/- 10%

### Rohstoff

Qualitätsbraugerste

### Rohstoffherkunft

EU

### Zutaten

Gerste, Wasser

### Einsatz

Brennerei, Lebensmittelindustrie

### Anwendung in der Brennerei

Schüttungsanteil bis zu 5 %  
Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen 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 Röstmalz

---

### 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