



BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

BEST Brennmalze
für die Destillerie

Das Beste im Brand





WALLERTHEIM
PRODUKTION / LOGISTIK



KREIMBACH-KAULBACH
PRODUKTION



HEIDELBERG
VERWALTUNG



BESTMALZ

DAS PROFIL

Palatia Malz GmbH ist ein traditionelles deutsches Familienunternehmen, das seine Produkte in Deutschland und international unter der Marke „BESTMALZ“ verkauft. Die Gesellschaft hat ihren Ursprung in einer Mehlmühle, die 1899 gegründet und 1904 zu einer Mälzerei umgebaut wurde. Seitdem stellen die Mälzereien des familiengeführten Unternehmens Spitzenprodukte aus Gerste, Weizen und anderen Getreidearten her, die auf dem erweiterten Heimatmarkt und im Ausland auf Anerkennung und großes Kaufinteresse stoßen.

BEHEIMATET IM HERZEN DER NATUR

Zum Stammwerk in Kreimbach-Kaulbach bei Kaiserslautern kam in den 1980er-Jahren die zweite Mälzerei in Wallertheim bei Mainz hinzu. Die Verwaltung ist in Heidelberg beheimatet. In den beiden Werken, die inmitten bester deutscher Anbauregionen für Gerste liegen, verarbeiten wir zurzeit knapp 90.000 Tonnen Gerste und andere Getreidearten.

UNSERE PRODUKTE

Unsere Produktpalette umfasst mehr als 50 Basis- und Spezialmalze. Sorgsames Über-

wachen der Weichgrade, geduldiges Keimenlassen, sanftes Abdarren und besonders schonendes Rösten: Das sind die Merkmale hervorragender und zeitgemäßer Malzherstellung von BESTMALZ.

SICHERE UND NACHHALTIGE PRODUKTION

Wir überwachen unsere zertifizierten Herstellungsprozesse und verfolgen ein ressourcensparendes Energiemanagement. Ebenso selbstverständlich sind für uns die ständige Weiterentwicklung unserer prozessbegleitenden Qualitätssicherung und unseres innerbetrieblichen Dokumentationswesens.

UNSERE PHILOSOPHIE

Als mittelständisches Familienunternehmen wirtschaften und planen wir langfristig und nachhaltig. Einen großen Teil unserer Gewinne reinvestieren wir ins Unternehmen. Forschung und Produktentwicklung betreiben wir systematisch im Rahmen eines zukunftsorientierten Unternehmenswachstums. Mit BESTer Qualität im deutschen und internationalen Wettbewerb heute und in Zukunft zu überzeugen – das ist der Leitgedanke unseres Handelns!



BESTMALZ
FOR THE BEST BEER



BESTMALZ DIE QUALITÄT

BESTMALZ ist im Inland und auf den internationalen Märkten eine Qualitätsmarke. Wir verbürgen uns für die Qualität unserer Produkte, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Ob bei der Auswahl der Rohstoffe, der mit ihrer natürlichen Beschaffenheit einhergehenden Produktion, der bedarfsgerechten Verpackung oder dem langfristig orientierten Umgang mit Kunden und Handelspartnern – Qualität ist für uns oberstes Gebot!

QUALITÄT HAT VIELE FACETTEN

Wir wirken aktiv in Fachgremien der Malz- und Bierbranche mit und verarbeiten ausschließlich völlig einwandfreie Ware – das ist die Grundlage für unsere Malze. Durch unsere langjährigen und vertrauensvollen Lieferbeziehungen können wir uns auf ein Netzwerk verlassen, in dem nur die allerbesten Rohstoffe zur Herstellung von BEST Malzen zum Einsatz kommen. Die von uns verarbeitete Gerste stammt überwiegend aus deutschem Anbau. Wir setzen auf Nachhaltigkeit und unterstützen unsere Partner in der heimischen Landwirtschaft und im Handel.

QUALITÄT NUTZT HOCHMODERNE TECHNIK

Unser natürlicher Vorteil ist die Lage der Produktionsstätten im Herzen der Natur. Auch in Verpackung und Logistik setzen wir auf Qualität: Staub- und fremdkörperfreies Malz wird in hochmodernen Absackanlagen verpackt. Die vollautomatische Palettierung und ein lückenloses Beladungs- und Mengenkontrollsystem garantieren unseren Kunden und Handelspartnern, dass wir genau das liefern, was diese bestellt haben.

QUALITÄT BRAUCHT MENSCHEN

Alle Teammitglieder sind Profis, die in ihren jeweiligen Bereichen Spitzenleistungen vollbringen. Der Wunsch nach absoluter Kundenzufriedenheit und persönlicher Entwicklung sind unser Antrieb. Fachliche Trainings zur Weiterbildung gepaart mit ständiger Lernbereitschaft garantieren, dass die Einzelnen und das Ganze flexibel und aufnahmefähig bleiben. Ständige Weiterentwicklung ist bei uns eine weitere maßgebliche Konstante neben höchstmöglicher Qualität.

WISSENSWERTES

Wir bieten Ihnen unsere BEST Brennmalze als Ganzkorn oder geschrotet in BESTer Qualität an. Viele BESTMALZ-Sorten sind auf Anfrage auch in Bio-Qualität verfügbar.

Unsere BEST Brennmalze eignen sich optimal für: Whisky, Gin, Kornbrände, Rauchbrände, aromatische Destillate, aromareiche Schnäpse und vieles mehr.



FLAVORS

 <p>GETREIDE „CRISPY“</p>	 <p>MALZ</p>	 <p>BROT</p>	 <p>HONIG</p>
 <p>KAFFEE</p>	 <p>KAKAO</p>	 <p>KARAMELL/TOFFEE</p>	 <p>SCHOKOLADE</p>
 <p>DATTELN</p>	 <p>MANDELN</p>	 <p>DÖRROBST</p>	 <p>BISKUIT</p>
 <p>BROMBEERE</p>	 <p>PFLAUME</p>	 <p>STACHELBEERE</p>	 <p>MARACUJA</p>
 <p>TORF</p>	 <p>HOLZ</p>	 <p>RAUCH</p>	 <p>SCHINKEN</p>
 <p>ZITRONE</p>	 <p>SHERRY</p>	 <p>VANILLE</p>	 <p>BESTMALZ FOR THE BEST BEER</p>

BASISMALZE

10-15



SPEZIALMALZE

16-23



RAUCHMALZE

24-27



RÖSTMALZE

28-33



TORFMALZ

34-37



ANDERE GETREIDEARTEN

40-45



- 12 BEST WHISKYMALZ**
- 13 BEST MÜNCHNER**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 14 BEST MÜNCHNER DUNKEL**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 15 BEST MELANOIDIN LIGHT**

- 18 BEST CARAMEL® HELL**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 19 BEST CARAMEL® AROMA**
- 20 BEST CARAMEL® MUNICH I**
- 21 BEST RED X®**
- 22 BEST SPECIAL X®**

- 26 BEST RAUCHMALZ**

- 30 BEST CHOCOLATE**
- 31 BEST RÖSTMALZ**
- 32 BEST RÖSTMALZ eXtra**

- 36 BEST PEATED**

- 40 BEST WEIZENMALZ**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 41 BEST WEIZENMALZ DUNKEL**
- 42 BEST ROGGENMALZ**
- 43 BEST DINKELMALZ**

SERVICE

Unsere Vertriebspartner im In- und Ausland sind bestens geschult und im Einsatz und der Verarbeitung unserer BEST Malze äußerst erfahren. Schnelle Verfügbarkeit der Produkte beim Endkunden ist für uns ein Muss. Wir arbeiten im Team und stehen Ihnen überall auf der Welt rund um die Uhr zur Verfügung. Weitere Informationen und Kontaktadressen finden Sie unter **www.bestmalz.de**.



BESTMALZ BASISMALZE



Sie sind das Fundament: Vom sehr hellen BEST Whiskymalz bis zum dunklen BEST Melanoidin bieten unsere Basismalze eine große Bandbreite für abwechslungsreiche Aromen. Sie können in den meisten Fällen zu 100 Prozent in der Schüttung eingesetzt werden und sind teilweise in Bio-Qualität verfügbar. Wie alle unsere Malze werden sie langsam vermälzt und schonend getrocknet, sind hierdurch reich an Enzymen und haben hervorragende Verarbeitungseigenschaften. Aus regionalen Rohstoffen verbunden mit Sorgfalt in der Herstellung schaffen wir die Basis für Ihre Brände.



BEST WHISKYMALZ



GETREIDE „CRISPY“*



VANILLE

Geeignet für: Whisky, Kornbrand, Genever, Wodka

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,5	
Extrakt Differenz EBC	%		2,0
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	81,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	11,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	610	750
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	43,0
Würzefarbe	EBC		< 4,9
	L		< 2,3
pH Kongreßwürze		5,7	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
β-Glucan (65 °C)			350,0

Das enzymstarke und extraktreiche BEST Whiskymalz ist *das* Grundmalz, allein oder kombiniert, für alle Arten von außergewöhnlichen Bränden. Auch mit hohen Spezialmalzanteilen in der Schüttung bietet dieses Malz die ideale Grundlage für eine optimale Verarbeitung in der Produktion. Es bringt hohe Extraktwerte, eine angenehme Malzsüße und eine sehr aktive Enzymatik mit. Perfekt geeignet für den Brenner!

BIS ZU

100 %

EBC

bis 4,9

* Aroma / Geschmack der Malzsorte

Basismalze · Spezialmalze · Rauchmalze · Röstmalze · Torfmalz · Andere Getreidearten



BEST MÜNCHNER



MALZ



BROT



HONIG

Geeignet für: Whisky, Kornbrand, Grain Whisky,
auch als Anteil im rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,5	
Extrakt Differenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6%)	mPa.s		1,60
Mürbigkeit	%	78,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	650	800
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	47,0
Würzefarbe	EBC	11	20
	L	4,6	8,0
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	230,0	
β-Glucan (65 °C)			350,0

Unser BEST Münchner ist der Klassiker für die Whiskyherstellung!

Das typische getreidig-malzige Aroma, die angenehme Süße und die mittlere Enzymaktivität sind Garantien für einen ausbalancierten Whisky oder Kornbrand.

BIS ZU

100 %

EBC

11-20



BEST MÜNCHNER DUNKEL



MALZ



HONIG



BROT

Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,0	
Extrakt Differenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	78,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	650	800
Eiweißlösungsgrad	%		47,0
Würzefarbe	EBC	21	30
	L	8,4	13,7
pH Kongreßwürze		5,4	5,9
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	230,0	
β-Glucan (65 °C)			350,0

Unser BEST Münchner Dunkel betont die malzigen Aromakomponenten und unterstreicht die angenehme Süße. Das spezielle Mälzungsverfahren führt dabei zu hohen Lösungsgraden ohne Verlust der guten sensorischen Eigenschaften des Malzes. Das enzymreiche Malz lässt sich auch in hohen Schüttungsanteilen problemlos und ohne Abstriche verarbeiten, meist durch die Reduzierung der Maischarbeit im unteren Temperaturbereich.

BIS ZU

100 %

EBC

21-30



BEST MELANOIDIN LIGHT



MALZ



BROMBEERE



PFLAUME

Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC		< 35
	L	16	23
pH Kongreßwürze		5,0	5,8
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	

BEST Melanoidin Light ist ein Malz, das sich durch einen hohen Gehalt an aroma- und farbintensiven Maillard-Verbindungen, den sogenannten Melanoidinen, auszeichnet. Da das Malz einen für die dunkle Farbe vergleichsweise hohen Anteil an Enzymen aufweist, können auch hier problemlos erhöhte Schüttungsanteile gefahren werden. BEST Melanoidin Light verleiht Ihren Spirituosen spannende Aromen, die an dunkle Früchte wie Brombeeren oder Pflaumen erinnern.

BIS ZU

45 %

EBC

bis 35



BESTMALZ SPEZIALMALZE



Experimentierfreudige Brennmeister brauchen spezielles Malz: Für Destillate jenseits des Mainstreams haben wir Malze mit besonderen Eigenschaften im Programm. Der magische Vierklang aus Farbe, Aroma, Inhaltsstoffen und Verarbeitungseigenschaften ist wie bei allen BEST Malzen harmonisch. Sorgfältig entwickelt und mit Ruhe gemälzt, verleihen sie Ihren Kreationen eine eigene, handwerkliche Note.



BEST CARAMEL® HELL



HONIG



KARAMELL/TOFFEE

Geeignet für: Whisky, Gin

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	20	40
	L	8,0	16
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Hell verstärkt das typisch karamellige Malzaroma im Destillat und führt zu einem Aroma, das an Honig und Sahnekaramell erinnert. Das schonende Karamellisierungsverfahren ist Basis für dieses hervorragende Spezialmalz, das eine mittlere Enzymaktivität aufweist.

BIS ZU

30 %

EBC

20-40



BEST CARAMEL® AROMA



KARAMELL/TOFFEE



BISKUIT

Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	41	60
	L	16	23
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Aroma bringt in steigendem Maße kräftige malzaromatische und „karamellige“ Geschmacksnoten in den Whisky. Sensorisch verschiebt sich das Profil von Honig und hellen Sahnekaramellnoten in Richtung von dunklem, kräftigem Karamell mit ersten Mandel- und Nussnoten. Das Malz hat mittlere Enzymaktivität und ist nach wie vor hervorragend zu verarbeiten, so dass auch hier hohe Anteile in der Schüttung gefahren werden können.

BIS ZU

25 %

EBC

41-60



BEST CARAMEL® MUNICH I



DATTELN



MANDELN

Geeignet für: Whisky, Gin

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	81	100
	L	31	38
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich I ist das hellste der BEST Caramel®-Munich-Reihe. Das Malzaroma verändert sich mit zunehmender Farbtiefe der Produkte deutlich von karamellig-süßlich in Richtung nussig, an Mandeln und leicht röstig an Brotkruste erinnernd. Durch das besondere Karamellisierungsverfahren wird auch hier eine sehr gleichmäßige Karamellbildung im Korn erreicht, ein Plus für eine gute Verarbeitbarkeit beim Maischen und angenehme Aromaprofile der fertigen Destillate. Es weist eine geringe Enzymatik auf.

BIS ZU

20 %

EBC

81-100



BEST RED X[®]



MARACUJA



SHERRY

Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	79,0	
Mürbigkeit	%	76,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%		12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g		750
Würzefarbe	EBC	28	32
	L	11	13
pH Kongreßwürze		5,4	6,1
Diastatische Kraft	WK	200,0	

BEST Red X[®] ist malzseitig mittlerweile zum Trendsetter in der Craftbier-Szene geworden. Ebenso kann es bis zu 100 % in der Malzschüttung für Whisky eingesetzt werden und ist bei guter bis mittlerer Enzymaktivität ohne den Zusatz weiterer Malze anwendungsfertig. BEST Red X[®] besticht durch seine feinen fruchtigen und Sherry-Aromen.

BIS ZU

100 %

EBC

28-32



BEST SPECIAL X®



DÖRROBST



SCHOKOLADE

Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Würzefarbe	EBC	300	400
	L	115	150
pH Kongreßwürze			5,8

BEST Special X® ist ein dunkles Karamellmalz, das einer kurzen Röstung unterzogen wurde und keine Enzymatik aufweist. Hierdurch entwickelt sich ein sehr intensives, außergewöhnliches Geschmacksprofil. Das Malz eignet sich auch in niedrigen Schüttungsanteilen hervorragend zur Unterstützung des Aromaprofils in Ihrem Whisky und macht das Geschmackserlebnis vielseitiger und interessanter.

BIS ZU

25 %

EBC

300-400





BESTMALZ RAUCHMALZE



Besseres Rauch-Aroma: Dafür gibt es unsere Rauchmalze. Sie ändern durch ihre funktionellen, chemischen und physikalischen Eigenschaften die Zusammensetzung der Maische und somit auch Geschmack und Textur. BEST Rauchmalze eignen sich hervorragend für die Herstellung von Whisky.



BEST RAUCHMALZ



RAUCH



SCHINKEN

Geeignet für: rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	77,0	
Extrakt Differenz EBC	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,5	13,0
Würzefarbe	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	3,5
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Rauchmalz wird über Buchenholz aus dem fränkischen Jura geräuchert und gibt dem Whisky den typischen Geschmack, der an Rauchschenken und Lagerfeuer erinnert. Das Malz hat eine sehr aktive Enzymatik und eignet sich hervorragend zur Whiskyherstellung. Die Intensität des erreichten Rauchgeschmacks hängt sehr stark von der jeweiligen Einsatzmenge ab. Beim Ersteinsatz empfehlen wir einen Anteil von 20 % in der Schüttung, der je nach persönlicher Vorliebe bis auf 100 % erhöht werden kann.

BIS ZU

100 %

EBC

3-8





BESTMALZ RÖSTMALZE



BEST Röstmalze garantieren spannende Röstaromen. Durch kleine Produktionschargen von lediglich 100 kg pro Batch können wir Farben gezielter einstellen. Der schonende Röstvorgang reduziert nachweislich die für die adstringierende Bittere verantwortlichen Pyrazine. Die intensiven Noten von Schokolade bis Espresso verleihen Ihren Spirituosen einen ganz besonderen Charakter.



BEST CHOCOLATE



SCHOKOLADE

Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
		Wassergehalt	%
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Würzefarbe	EBC*	800	1.000
	L	300	380

* Abweichung ± 10%

BEST Chocolate ist der ideale Einstieg in die Möglichkeiten des röstaromabetonten Whiskys. Das Malz wird aus Grün- oder Darmmalz bester Braugersten in speziellen und besonders schonenden Röstverfahren hergestellt. Es hat keine Enzymatik und unterstützt bestehende Aromen. Durch die schonende Röstung werden unerwünschte bittere Geschmacksnoten weitgehend vermieden. Dies lässt sich auch durch die im Vergleich sehr niedrigen Pyrazinwerte analytisch darstellen.

BIS ZU

10 %

EBC

800-1.000



BEST RÖSTMALZ



KAKAO



KAFFEE

Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	65,0	
Würzefarbe	EBC*	1.100	1.200
	L	415	450

* Abweichung ± 10%

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.

BIS ZU

10 %

EBC

1.100-1.200



BEST RÖSTMALZ eXtra



BROT



KAFFEE

Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	65,0	
Würzefarbe	EBC*	1.300	1.400
	L	490	529

* Abweichung ± 10%

BEST Röstmalz eXtra ist das dunkelste Malz aus der BEST Röstmalz-Reihe. Das intensive Röstverfahren erzeugt Farb- und Aromakomponenten, die dem Destillat eine Note von schwarzem Kaffee oder starkem Espresso verleihen. Es hat keine Enzymatik und unterstützt bestehende Aromen. Bereits geringste Mengen im Einsatz reichen hierfür völlig aus.

BIS ZU

5 %

EBC

1.300-1.400





BESTMALZ TORFMALZ



Ein typisch torfiges Aroma kommt über unser BEST Peated Malz in Ihren Whisky. Dieses Torfmalz ändert durch seine funktionellen, chemischen und physikalischen Eigenschaften die Zusammensetzung der Maische und somit auch Geschmack und Textur Ihrer Brenne-
rei-Kreation. BEST Peated Malz eignet sich bestens für die Herstel-
lung von Whisky.



BEST PEATED



RAUCH



TORF



HOLZ

Geeignet für: medium getorften Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	78,0	
Extrakt Differenz EBC	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,5	13,0
Würzefarbe	EBC	3,0	8,0
	L	1,7	3,6
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Diastatische Kraft	WK	250,0	
Phenole	ppm	35	45

BEST Peated ist über Torffeuer (peat) mit dem besten verfügbaren Torf geräuchert. Der Rauch verleiht ein stark rauchiges Phenolaroma, das sich im Malzaroma widerspiegelt. Brenner können das Malz bis zu 100 % in der Malzschüttung verwenden. Je nach Zusammensetzung und Intensität in der Schüttung werden ein mittleres bis intensives Torfaroma und ein erdiger Geschmack erzeugt. Hergestellt aus Qualitätssommergerste.

BIS ZU

100 %

EBC

3-8





BESTMALZ

ANDERE GETREIDEARTEN



Es muss nicht immer Gerste sein: Malze aus anderen Getreidesorten erweitern die vorhandene Spirituosen-Vielfalt. Ihre Destillat-Kreationen werden noch einzigartiger – wenn etwa aus einem klassischen Whisky mit Roggen ein „Rye-Whisky“ wird. Wir haben zur Unterstützung Ihrer Experimentierfreude Malze aus Weizen, Roggen und Dinkel im Programm.



BEST WEIZENMALZ



HONIG



BROT

Geeignet für: Whisky, Grain Whisky, Kornbrand, Wodka

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extrakt Differenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,99
Eiweiß wfr.	%		13,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	680	850
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	46,0
Würzefarbe	EBC	3,5	6,0
	L	1,8	2,7
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0
Diastatische Kraft	WK	250,0	

Eine andere Malzbasis für Ihren individuellen Brand finden Sie im BEST Weizenmalz. Ob zu 100 % im Einsatz oder nur anteilig als Ergänzung, bringt BEST Weizenmalz intensive Honig- und Brotnoten zum Vorschein. Es weist eine sehr aktive Enzymatik auf und erhöht die Extraktausbeute.

BIS ZU

100 %

EBC

3,5-6



BEST WEIZENMALZ DUNKEL



MANDELN



KARAMELL

Geeignet für: als Anteil im Kornbrand und im Grain Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extrakt Differenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,95
Eiweiß wfr.	%		14,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	680	850
Eiweißlösungsgrad	%	37,0	47,0
Würzefarbe	EBC	16	20
	L	1,8	2,7
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Weizenmalz Dunkel ist die „Münchner“ Variante des BEST Weizenmalzes. Durch das intensive Mälzungsverfahren erreicht man mit BEST Weizenmalz Dunkel einen volleren, malzigeren Körper in der Maische. Das Aromaprofil wird dabei im Vergleich zu einem Gerstenmalz vergleichbarer Farbe etwas intensiver fruchtig bis blumig. Dies wirkt sich auch auf die feine Aromenzusammensetzung im Destillat aus.

BIS ZU

100 %

EBC

16-20



BEST ROGGENMALZ



HONIG



BROT

Geeignet für: Roggen-/Rye-Whisky, Mehrkorn-Whisky,
Genever, Kornbrand

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		5,0
Extrakt Feinschrot wfr.	%	84,9	
Würzefarbe	EBC	5	10
	L	2,3	4,2

Ihren unvergleichlichen Rye-Whisky erhalten Sie durch Verwendung von BEST Roggenmalz. In den USA sind 51 % Roggenanteil in der Getreidemischung gesetzlich vorgeschrieben und auch hierzulande wird der Grundrohstoff Roggen immer beliebter. Mit seiner hohen Enzymatik können Sie es auch in sehr hohen Anteilen einsetzen.

BIS ZU

100 %

EBC

5-10



BEST DINKELMALZ



STACHELBEERE



ZITRONE

Geeignet für: Dinkel-Whisky, Mehrkorn-Whisky

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extraktdifferenz EBC	%		3,0
Viskosität (8,6%)	mPa.s		1,99
Eiweiß wfr.	%		14,0
Eiweißlösungsgrad	%	33,0	44,0
Würzefarbe	EBC	3,5	6,0
	L	1,8	2,7
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0

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.

BIS ZU

100 %

EBC

3,5-6

BESTMALZ

DIE ECKDATEN

HERKUNFT UND BEZUG

BESTMALZ-Produkte werden vorwiegend in Deutschland hergestellt. Sie können entweder direkt bei uns oder über unsere internationalen Vertriebspartner bezogen werden. Unter www.bestmalz.de finden Sie Informationen über autorisierte BESTMALZ-Händler weltweit.

VERPACKUNG

Sie haben die Wahl zwischen losem Malz und abgesackter Ware im Container oder auf Palette. Kleingebinde gibt es mit 25 kg/55 Pfund oder 50 kg/110 Pfund. Big Bags (FIBC) befüllen wir mit 500 bis 1.000 kg.

LAGERUNG

Bei Beachtung und Gewährleistung der erforderlichen Lagerbedingungen (max. 20 °C, max. 35 % Luftfeuchte) behalten unsere Markenprodukte ihre hervorragenden Eigenschaften für mindestens 24 Monate.

ZERTIFIZIERUNG

Wir absolvieren regelmäßig die gängigen Zertifizierungen im Qualitätsmanagement (DIN-EN-ISO-9001) inkl. HACCP-System und Energiemanagement (DIN-EN-ISO 50001) nach den jeweils aktuel-

len Normen. Außerdem führen wir Zertifikate in den Bereichen Koscher, Futtermittel (QS) und EU-Bio.

QUALITÄTSSICHERUNG

Palatia Malz GmbH arbeitet nach den Vorgaben des deutschen Reinheitsgebots. Wir verzichten auf genveränderte Rohstoffe und halten alle relevanten lebensmittelrechtlichen und sonstigen gesetzlichen Vorgaben ein. Nachhaltigkeit hat für uns einen hohen Stellenwert. BESTMALZ steht auch für Arbeitssicherheit und Unfallverhütung in den Betriebsstätten. Unsere Laboranalytik sichert Wareneingang und -ausgang vollständig ab und kontrolliert Rohstoffe regelmäßig hinsichtlich der Einhaltung gesetzlicher Grenzwerte. Dazu nutzen wir das Schadstoffmonitoringsystem der SGS in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Mälzerbund.

NATURPRODUKTE

Gerste, Weizen und alle anderen Getreidesorten sind Naturprodukte. Sie gedeihen in der Natur und werden ausschließlich mit schonenden, naturnahen Verfahren veredelt. Als seit über 100 Jahren tätiger Qualitätshersteller halten wir vereinbarte Spezifikationen ein, auch wenn erntebedingte Schwankungen in Farbe, Eiweißgehalt und Verarbeitbarkeit unvermeidlich sind.



Management System
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 9108641255









BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Palatia Malz GmbH

Postfach 10 43 20 · D-69033 Heidelberg
T +49 (0) 6221 64660 · F +49 (0) 6221 646699
info@bestmalz.de · www.bestmalz.de