



Produkt Spezifikation

BEST Caramel® Hell

Ernte: 2022

BEST Caramel® Hell verstärkt das typisch karamellige Malzaroma des Bieres und führt zu einer Vollmundigkeit, die an Honig und Sahnekaramell erinnert. Die Bierfarbe verschiebt sich je nach Schüttungsanteil in Richtung goldgelb bis bernsteinfarben. Auch die Schaum- und Geschmacksstabilität werden erhöht. Das schonende Karamellisierungsverfahren ist die Basis für dieses hervorragende Spezialmalz.

Aroma: Honig, Karamell/Toffee

Die folgenden Werte sind erntebedingten Schwankungen unterworfen. Die Analysenvorschriften sind in MEBAK „Brautechnische Analysenmethoden-Rohstoffe“ beschrieben.

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,5	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	75,0		%
Eiweiß wfr.		12,0	%
Würzefarbe	20/8,0	40/16	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,0	5,8	

Rohstoff:	Zweizeilige Sommerbraugerste
Rohstoffherkunft:	Deutschland
Zutaten:	Gerste, Wasser
Einsatz:	Brauerei, Lebensmittelindustrie
In der Brauerei:	bis zu 50% Für alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere, Helles, Märzen, Weizenbiere, andere Dunkelbiere
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 Caramel® Hell

Ernte: 2022

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:
 - o Pflanzenverunreinigung / Fremde Getreide : max. 1 %
 - o Fremdkörper (Metall / Glas) : Abwesenheit
 - o Nicht pflanzliche Partikel : max 0,1 %
- Mykotoxine:
 - o Aflatoxin B1 : max. 2 µg / kg
 - o Aflatoxin B1+B2+G1+G2 : max. 4 µg / kg
 - o Ochratoxin : max. 3 µg / kg
 - o Zearalenone : max. 100 µg / kg
 - o Deoxynivalenol (DON) : max. 750 µg / kg
- Schwermetalle :
 - o Blei : max. 0,2 mg / kg
 - o Cadmium : max. 0,05 mg / kg
- Der Einsatz von ionisierender Bestrahlung wird ausgeschlossen.

Heidelberg, September 2022



Dirk Schneider
Leiter Qualitätsmanagement