



Produkt Spezifikation

BEST Dinkelmalz

Ernte: 2022

BEST Dinkelmalz wird für die Herstellung der typischen kräftig-obergärigen Dinkelbiere benötigt und verbessert zusätzlich Schaum- und Trübungsstabilität. Dem Dinkel als Urgetreide werden zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben, weshalb er schon das Lieblingsgetreide der mittelalterlichen Vorreiterin der Gesundheitsbewegung Hildegard von Bingen war. Da der Dinkel nur in wenigen süddeutschen Regionen angebaut und weiterverarbeitet werden kann, ist das BEST Dinkelmalz eine einzigartige Spezialität.

Aroma: Stachelbeere, Zitrone

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		5,5	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	82,0		%
Extrakt Differenz (EBC)		3,0	
Viskosität (8,6%)		1,95	mPas
Eiweiß wfr.		16,1	%
Eiweißlösungsgrad	33,0	44,0	%
Würzefarbe	3,5/1,6	6,0/2,7	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,6	6,1	
Sortierung < 2,2 mm		2,0	%

Rohstoff: Dinkel
Rohstoffherkunft: Deutschland
Zutaten: Dinkelmalz, Wasser
Einsatz: Brauerei, Lebensmittelindustrie
In der Brauerei: bis zu 60%
Als Basismalz für alle Dinkelbiere, Einsatz auch für andere obergärigen Biere, Mehrkornbiere, Weizenbiere

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 Dinkelmalz

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