



# BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

## Produkt Spezifikation

**BEST Münchner**

**Ernte: 2022**

Das BEST Münchner verstärkt auf angenehme Weise den vollmundigen, malzigen Geschmack in bernsteinfarbenen bis dunklen Bieren. Schon mit niedrigen Schüttungsanteilen wird eine typisch malzige Note im Bier erreicht. BEST Münchner eignet sich damit perfekt dazu, Bieren mit sehr hohen Vergärungsgraden mehr Körper zu verleihen. Aufgrund des tendenziell höheren Eiweißgehalts verbessern sich mit zunehmendem Schüttungsanteil auch die Schaumwerte der damit gebrauten Biere.

Aroma: Typisches Malzaroma, frische Brotscheiben, Mischbrot

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

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

<b>Rohstoff:</b>	Zweizeilige Sommerbraugerste
<b>Rohstoffherkunft:</b>	Deutschland
<b>Zutaten:</b>	Gerste, Wasser
<b>Einsatz:</b>	Brauerei, Lebensmittelindustrie
<b>In der Brauerei:</b>	bis zu 100%
<b>In der Lebensmittelindustrie:</b>	Ales, Alt, Bock, Märzen, Oktoberfestbier, Starkbier, Stout, Weizenbier nach Bedarf
<b>Verpackung:</b>	25-kg/55-lb Sack, 50-kg/110-lb Sack, BigBag, lose
<b>Haltbarkeit:</b>	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 Münchner**

**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