



BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Produkt Spezifikation

BEST Münchner Dunkel

Ernte: 2022

Das BEST Münchner Dunkel führt zu intensiven vollmundigen Bieren mit betont malzigem Körper und einer leuchtend dunklen Farbe. Das spezielle Mälzungsverfahren führt dabei zu hohen Lösungsgraden ohne Verlust der positiven 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.

Aroma: Typisches Malzaroma, frische Brotscheiben, dunkles Brot

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.)	80,0		%
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		47,0	%
Würzefarbe	21	35	EBC
pH Kongreßwürze	5,4	5,9	
Sortierung > 2,5 mm	90		%
Diastatische Kraft	230,0		WK
β-Glucan (65° C)		350,0	

Rohstoff:	Zweizeilige Sommerbraugerste
Rohstoffherkunft:	Deutschland
Zutaten:	Gerste, Wasser
Einsatz:	Brauerei, Lebensmittelindustrie
In der Brauerei:	bis zu 100%
	Als Basismalz für alle dunkleren Biere
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 Münchner Dunkel

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