



BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Produkt Spezifikation

BEST Pale Ale

Ernte: 2022

BEST Pale Ale eignet sich bestens als Grundlage für zahlreiche Varianten der angelsächsischen Ales und vieler anderer Biere, bei denen eine vollere goldgelbe Farbe und ein spritziger, aber auch vollmundigerer Geschmack erwünscht ist.

Aroma: Typisches Malzaroma, Zitronengras, Ales

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,9	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	80,5		%
Extrakt Differenz (EBC)		2,0	%
Viskosität (8,6%)		1,6	mPas
Mürbigkeit	81,0		%
Ganzglasigkeit		2,5	%
Eiweiß wfr.	9,0	11,5	%
Löslicher Stickstoff	610	780	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	36,0	45,0	%
Würzefarbe	5,0/2,3	7,0/3,1	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,7	6,1	
Sortierung > 2,5 mm	90,0		%
Diastatische Kraft	250,0		WK
β-Glucan (65° C)		350,0	

Rohstoff:	Zweizeilige Sommerbraugerste
Rohstoffherkunft:	Deutschland
Zutaten:	Gerste, Wasser
Einsatz:	Brauerei, Lebensmittelindustrie
In der Brauerei:	bis zu 100%
In der Lebensmittelindustrie:	Als Basismalz für alle Biersorten, Kölsch, Pale Ale, Pilsener 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.



BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Produkt Spezifikation

BEST Pale Ale

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