BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

Produkt Spezifikation BEST A-XL

Ernte
2025

BEST A-XL

BEST A-XL ist ein Malz aus der traditionellen deutschen Gerstensorte Alexis. Es bringt einen malzigen Geschmack ins Bier, sorgt für einen vollen Körper sowie eine goldgelbe Farbe. Ein erhöhter Anteil an freien Aminostickstoffen (FAN) bietet eine besonders geeignete Hefeversorgung. BEST A-XL zeigt aufgrund seiner ausgewogenen proteolytischen und cytolytischen Eigenschaften in Tests bis zu 30 Prozent mehr Schaumstabilität im Bierglas verglichen mit herkömmlichen Standardmalzen. Im Steinfurth-Foamtester (MEBAK) wurden im fertigen Bier Werte von >120 SKZ gemessen, welche einen sehr guten Schaum indizieren. Malz aus Alexis-Gerste kann zu 100% in der Schüttung verwendet werden. BEST A-XL ist exklusiv bei BESTMALZ erhältlich.

Aroma: Getreide, Malz

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		4,9	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	80,0		%
Extraktdifferenz (EBC)	1,2	2,0	%
Viskosität (8,6%)	1,50	1,60	mPas
Mürbigkeit	81	89	%
Ganzglasigkeit		2,5	%
Eiweiß wfr.	10,0	11,5	%
Löslicher Stickstoff	620	720	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	36,0	42,0	%
Würzefarbe	2,5 / 1,4	3,2 / 1,7	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,7	6,1	
Sortierung > 2,5 mm	90,0		%
Diastatische Kraft	240		WK
FAN	125		
ß-Glucan (65° C)		350,0	

Rohstoff
Qualitätsbraugerste ALEXIS

Rohstoffherkunft
Deutschland

Zutaten
Gerste, Wasser

Einsatz
Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei
Schüttungsanteil bis zu 100 % Für alle Bierstile

Anwendung 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.

Palatia Malz GmbH // Postfach 10 43 20 // D-69033 Heidelberg Germany
Phone +49 6221 64660 // Fax +49 6221 646699 // www.bestmalz.de

BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

Produkt Spezifikation BEST A-XL

Hinweis

Alle Rohstoffe werden auf Pestizide, Mykotoxine sowie Schwermetalle untersucht und erfüllen die Anforderungen der VO (EG) 165/2010 und 396/2005.

Alle BEST Braumalze werden regelmäßig auf N-Nitrosodimethylamine (NDMA) untersucht. Deren Nitrosamine-Gehalt liegt unter dem zulässigen technischen Richtwert.

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

- Pflanzenverunreinigung/Fremde Getreide: max. 1 %
- Fremdkörper (Metall/Glas): Abwesenheit
- Nicht pflanzliche Partikel: max 0,1 %

Mykotoxine

- Aflatoxin B1: max. 2 µg/kg
- Aflatoxin B1+B2+G1+G2: max. 4 µg/kg
- Ochratoxin: max. 3 µg/kg
- Zearalenone: max. 100 µg/kg
- Deoxynivalenol (DON): max. 750 µg/kg

Schwermetalle

- Blei: max. 0,2 mg/kg
- Cadmium: max. 0,05 mg/kg

Der Einsatz von ionisierender Bestrahlung wird ausgeschlossen.

Heidelberg, Februar 2025

BESTMALZ-QUALITÄT 18 99 GEPRÜFT FOR THE BEST BEER

Dirk Schneider
Leiter Qualitätsmanagement