

Produkt Spezifikation BEST Beechwood Smoked

BEST Beechwood Smoked

BEST Beechwood Smoked (Malt) wird über feinstem Buchenholz geräuchert und gibt dem Bier den typischen Geschmack, der an Lagerfeuer und sehr stark an Rauchschenken erinnert. Das Malz eignet sich hervorragend sowohl zur Bier- als auch zur Whiskyherstellung. Bei Ersteinsatz empfehlen wir 10% Anteil in der Schüttung, der dank hoher Enzymkraft bis auf 100% erhöht werden kann. Bei der jeweiligen Einsatzmenge sollte berücksichtigt werden, dass sich das komplette Raucharoma meist erst nach der Gärung und Lagerung voll entfaltet.

Aroma: Rauch, Schinken

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		5,8	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	77,5		%
Extraktdifferenz (EBC)		2,5	%
Eiweiß wfr.	9,5	13	%
Würzefarbe	3,0/1,6	8,0/3,5	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,6	6,1	
Diastatische Kraft	250		WK
Phenole	38	45	ppm

Rohstoff

Qualitätsbraugerste

Rohstoffherkunft

Deutschland

Zutaten

Gerste, Wasser

Einsatz

Brennerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brennerei

Schüttungsanteil bis zu 100%
Geeignet für: rauchigen Whisky.

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.

Produkt Spezifikation BEST Beechwood Smoked

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



Dirk Schneider

Leiter Qualitätsmanagement