BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

Produkt Spezifikation BEST Melanoidin Light

Ernte
2025

BEST Melanoidin Light

BEST Melanoidin Light ist ein Malz, das sich durch einen hohen Gehalt an Dextrinen sowie aroma- und farbintensiven Maillard-Verbindungen, den sogenannten Melanoidinen, auszeichnet. Diese verleihen dem Bier zusätzlich zu einer rostroten Farbe einen besonderen Geschmack und einen trockenen, vollmundigen Charakter. Melanoidine können sich positiv auf die Haltbarkeit des Bieres auswirken. Da das Malz einen hohen Anteil an Enzymen aufweist, können auch hier problemlos hohe Schüttungsanteile gefahren werden.

Aroma: Brombeere, Malz, Pflaume

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.)	75		%
Eiweiß wfr.		12	%
Würzefarbe	40/16	60/23	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5	5,8	
Sortierung > 2,5mm	90		%

Rohstoff
Qualitätsbraugerste

Rohstoffherkunft
Deutschland

Zutaten
Gerste, Wasser

Einsatz
Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei
Schüttungsanteil bis zu 70 % Für dunkle und rostrote Biere, Alt, Märzen, Bock, Weizenbiere sowie viele andere Bierspezialitäten.

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

Produkt Spezifikation BEST Melanoidin Light

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