

Produkt Spezifikation BEST Münchner

BEST Münchner

Das BEST Münchner verstärkt auf angenehme Weise den vollmundigen, malzigen Geschmack in bernsteinfarbenen bis dunklen Bieren. Schon mit niedrigen Schüttungsanteilen wird eine typisch malzige Note im Bier erreicht. BEST Münchner eignet sich damit perfekt dazu, Bieren mit sehr hohen Vergärungsgraden mehr Körper zu verleihen. Aufgrund des tendenziell höheren Eiweißgehalts verbessern sich mit zunehmendem Schüttungsanteil auch die Schaumwerte der damit gebrauten Biere.

Aroma: Malz, Brot

Auch in Bio-Qualität verfügbar. [Hier Informationen anfordern.](#)

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.)	80,5		%
Extraktdifferenz (EBC)		2,5	%
Viskosität (8,6%)		1,6	mPas
Mürbigkeit	78		%
Ganzglasigkeit		2,5	%
Eiweiß wfr.	9	12	%
Löslicher Stickstoff	650	800	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	36	47	%
Würzefarbe	11/4,6	20/8,0	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,6	6,1	
Sortierung > 2,5 mm	90		%
Diastatische Kraft	230		WK
β-Glucan (65° C)		350	

Rohstoff

Qualitätsbraugerste

Rohstoffherkunft

Deutschland

Zutaten

Gerste, Wasser

Einsatz

Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei

Schüttungsanteil bis zu 100 %
Basismalz für alle dunklen Biere,
Export, Märzen, Alt, Weizenbiere,
Bock und Starkbiere.

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 %) behal-
ten unsere Markenprodukte ihre
hervorragenden Eigenschaften für
mindestens 24 Monate.

Produkt Spezifikation BEST Münchner

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.

Wir sind zudem nach der EG-ÖKO-Verordnung (DE-ÖKO-005) zertifiziert.

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