

**Produkt Spezifikation BEST NP Ultra-Pale Malz**

## BEST NP Ultra-Pale Malz

BEST NP Ultra Pale Malz wird aus speziellen hochqualitativen Braugerstensorten hergestellt. Der Rohstoff weist im Mälzungsprozess sehr geringe Färbungsveränderungen auf. Er wird bei überaus schonender Herstellung auf eine stabile Endfeuchte gebracht und ist somit absolut lagerfest. BEST NP Ultra Pale Malz ist aufgrund seiner einzigartigen Vermälzung und seines leicht malzigen Geschmacks hervorragend geeignet, um besonders helle Biere zu brauen.

**Aroma:** Getreide

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		%
Extrakt Differenz (EBC)		2	%
Viskosität (8,6%)		1,6	mPas
Mürbigkeit	81		%
Ganzglasigkeit		2,5	%
Eiweiß wfr.	9	11,5	%
Löslicher Stickstoff	610	750	mg/100g
Eiweißlösungsgrad	36	43	%
Würzefarbe	2,2/1,3	2,5/1,4	EBC/ L
pH Kongreßwürze	5,7	6,1	
Sortierung > 2,5 mm	90		%
Diastatische Kraft	250		WK
β-Glucan (65° C)		350	

### Rohstoff

Qualitätsbraugerste

### Rohstoffherkunft

Deutschland

### Zutaten

Gerste, Wasser

### Einsatz

Brauerei, Lebensmittelindustrie

### Anwendung in der Brauerei

Schüttungsanteil bis zu 100  
Schüttungsanteil bis zu 100 %  
Basismalz für alle Pale Ales, helle  
Premium Pilsener, sowie „Light“-  
Biere, als enzymreiche helle  
Grundlage für alle Biersorten.

### 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 NP Ultra-Pale Malz

---

### 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, März 2025



**Dirk Schneider**

Leiter Qualitätsmanagement