BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

Produkt Spezifikation BEST Röstmalz

Ernte
2025

BEST Röstmalz

BEST Röstmalz ist im Vergleich zum BEST Chocolate intensiver geröstet und bestens geeignet für sehr dunkle bis schwarze Biere, die eine angenehme Röstnote haben sollen. Je nach Einsatzmenge erreicht man im Bier Geschmacksprofile von Bitterschokolade und mildem bis starkem Kaffee. Trotz des intensiveren Röstvorgangs werden durch die schonende Verfahrensweise adstringierende, unangenehm bittere Geschmacksnoten vermieden. Dies zeigt sich in vergleichsweise niedrigen Pyrazingehalten. Auch der Schaum bleibt unverändert hell.

Aroma: Kakao, Kaffee

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		4,5	%
Extrakt Feinschrot wrf.	65		%
Würzefarbe	1.100/415	1.200/450	EBC*/ L

* Abweichung
+/- 10%

Rohstoff
Qualitätsbraugerste

Rohstoffherkunft
Deutschland

Zutaten
Gerste, Wasser

Einsatz
Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei
Schüttungsanteil bis zu 5 % Für alle Biere zur Farbintensivierung, für Schwarzbiere, Bock, Alt, Starkbiere, Porter sowie alle anderen sehr dunklen bis schwarzen Bierspezialitäten mit Röst- oder Kaffeenote.

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.

BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

Produkt Spezifikation BEST Röstmalz

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

BESTMALZ-QUALITÄT 18 99 GEPRÜFT FOR THE BEST BEER

Dirk Schneider
Leiter Qualitätsmanagement