BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

Produkt Spezifikation BEST Roggenmalz

Ernte
2025

BEST Roggenmalz

BEST Roggenmalz verleiht dem Bier eine unvergleichliche Struktur, ein samtig weiches Mundgefühl und eine besondere Komplexität. Die Aromen erinnern stark an Brotkrumen. Durch die fehlenden Spelzen und den hohen Anteil von Schleimstoffen (Pentosanen) ist ein Schüttungsanteil über 50 % nicht zu empfehlen, da es sonst zu Läuterproblemen kommen kann.

Aroma: Brot

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

Parameter	Minimum	Maximum	Einheit
Wassergehalt		5	%
Extrakt Feinschrot (wfr.)	84,9		%
Eiweiß wfr.		16,1	%
Würzefarbe	5,0/2,3	10,0/4,2	EBC/ L

Rohstoff
Hochwertiger Roggen

Rohstoffherkunft
EU

Zutaten
Roggen, Wasser

Einsatz
Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei
Schüttungsanteil bis zu 50 % Ihren unvergleichlichen Rye-Whisky erhalten Sie durch Verwendung von BEST Roggenmalz. In den USA sind 51 % Roggenanteil in der Getreidemischung gesetzlich vorgeschrieben und auch hierzulande wird der Grundrohstoff Roggen immer beliebter. Mit seiner hohen Enzymatik können Sie diesen auch in sehr hohen Anteilen einsetzen.

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 Lagerbedigungen (max. 20°C (68°F), 35 RH %) behal-

ten unsere Markenprodukte ihre hervorragenden Eigenschaften für mindestens 24 Monate.

BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

Produkt Spezifikation BEST Roggenmalz

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