BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

Produkt Spezifikation BEST Sauermalz

Ernte
2025

BEST Sauermalz

BEST Sauermalz wird zur Optimierung des pH-Wertes in der Maische bei nicht ganz optimalen Brauwässern eingesetzt. Dies führt zu einer höheren Enzymaktivität in der Maische und damit zu einer höheren Ausbeute sowie einer besseren Geschmacksstabilität. Die Farben der Würzen werden heller und das Aroma des Bieres ausgewogener. Die Einsatzmenge und deren Wirkung auf die pH-Verschiebung in der Maische müssen durch Vorversuche ermittelt werden. Der pH-Wert der Würze und des Bieres reduziert sich in der Regel nicht, da durch die bessere Stoffumsetzung auch mehr Puffersubstanzen gebildet werden.

Aroma: Stachelbeere, Zitrone

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		8	%
Extrakt Feinschrot wfr.	76		
Eiweiß wfr.		12	%
Würzefarbe	3,0/1,6	8,0/3,5	EBC/ L
pH Kongreßwürze	3,5	4,5	
Säuregrad	40	50	%

Rohstoff
Qualitätsbraugerste

Rohstoffherkunft
Deutschland

Zutaten
Gerste, Wasser

Einsatz
Brauerei, Lebensmittelindustrie

Anwendung in der Brauerei
Schüttungsanteil bis zu 5 % Für alle Biere zur Optimierung des pH-Wertes in der Maische.

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

BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

Produkt Spezifikation BEST Sauermalz

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