BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

**Produkt Spezifikation BEST Wiener**

Ernte
**2025**

# BEST Wiener

Der Einsatz des BEST Wiener führt zu einer vollen goldenen Bierfarbe, hervorragenden Schäumen und einem angenehmen, vollmundigen Geschmack im fertigen Bier. Im Gegensatz zu BEST Heidelberger werden für dieses Malz zweizeilige Braugerstensorten eingesetzt, die mehr färbende Substanzen während des Mälzungsprozesses bilden. Der Eiweißgehalt liegt etwas höher als bei einem Pilsener Malz derselben Kampagne, bei vergleichbarer Enzymausstattung und hohen Extraktwerten.

**Aroma:** Malz, Honig

**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 | % |
| Viskosität (8,6%) | | 1,6 | mPas |
| Mürbigkeit | 81 | | % |
| Ganzglasigkeit | | 2,5 | % |
| Eiweiß wfr. | | 12 | % |
| Löslicher Stickstoff | 650 | 800 | mg/100g |
| Eiweißlösungsgrad | 37 | 45 | % |
| Würzefarbe | 8,0/3,5 | 10,0/4,2 | EBC/ L |
| pH Kongreßwürze | 5,6 | 6,1 | |
| Sortierung > 2,5 mm | 90 | | % |
| Diastatische Kraft | 250 | | WK |
| ß-Glucan (65° C) | | 350 | |

**Rohstoff**
Qualitätsbraugerste

**Rohstoffherkunft**
Deutschland

**Zutaten**
Gerste, Wasser

**Einsatz**
Brauerei, Lebensmittelindustrie

**Anwendung in der Brauerei**
Schüttungsanteil bis zu 100 % Für Export, Märzen, Porter sowie alle anderen Bierspezialitäten.

**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 Wiener**

**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