BESTMALZ
FOR THE BEST TASTE

**Produkt Spezifikation BEST Chocolate**

Ernte
**2025**

# BEST Chocolate

BEST Chocolate ist der ideale Einstieg in die Möglichkeiten des röstaromabetonten Whiskys. Das Malz wird aus Grün- oder Darrmalz bester Braugersten in speziellen und besonders schonenden Röstverfahren hergestellt. Es hat keine Enzymatik und unterstützt bestehende Aromen. Durch die schonende Röstung werden unerwünschte bittere Geschmacksnoten weitgehend vermieden. Dies lässt sich auch durch die im Vergleich sehr niedrigen Pyrazinwerte analytisch darstellen.

**Aroma:** Schokolade

**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 (wfr.) | 75 | | % |
| Würzefarbe | 800/300 | 1000/380 | EBC*/ L |

* Abweichung +/- 10%

**Rohstoff**
Qualitätsbraugerste

**Rohstoffherkunft**
Deutschland

**Zutaten**
Gerste, Wasser

**Einsatz**
Brennerei, Lebensmittelindustrie

**Anwendung in der Brennerei**
Schüttungsanteil bis zu 10 %
Geeignet für: Whisky, auch als Anteil im rauchigen Whisky.

**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 Chocolate**

**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