

DAS MALZ	BEST Heidelberger Weizenmalz ist ein besonders helles Weizenmalz und betont die spritzige Frische und den typischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. BEST Heidelberger Weizenmalz wird ausschließlich aus qualitativ hochwertigen und ausgesuchten Brauweizensorten hergestellt, die während des Mälzungsprozesses nicht zu stark zur Zufärbung neigen. Der Eiweißgehalt ist dabei rohstoffbedingt etwas moderater als bei BEST Weizenmalz.
EINSATZ	Für helle Weizenbiere, helle obergärige Biere, helle alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere.
ANTEIL	60 % des eingesetzten Malz
VERPACKUNG	Lose, Säcke á 25 oder 50 Kilogramm, Bigbags mit 500-1.000 Kilogramm
HALTBARKEIT	Bei kühler (unter 20 °C) und trockener (unter 35 % RH) Lagerung mindestens 24 Monate.
SERVICE	Sofern Sie es wünschen, beraten Sie unsere Spezialisten gerne. Weitere Informationen finden Sie unter www.bestmalz.de .
HINWEISE	<p>Alle unsere Malze werden ausschließlich nach den Richtlinien des Deutschen Reinheitsgebotes hergestellt. Wir verwenden keine genetisch veränderten Rohstoffe. Unsere Malze werden unter Einhaltung aller geltenden lebensmittelrechtlichen und gesetzlichen Bestimmungen hergestellt.</p> <p>Die strengen gesetzlichen Grenzwerte für Pestizide, Herbizide, Fungizide, Mykotoxine und Nitrosamine werden selbstverständlich eingehalten. Dies wird regelmäßig durch unabhängige Labore kontrolliert.</p> <p>Alle Prozesse werden nach Verfahren durchgeführt, die in unserem Qualitätsmanagementsystem nach der europäischen Norm DIN-EN-ISO 9001:2015 festgelegt sind. Dieses umfasst auch ein HACCP-System. Die Zertifizierung der Systeme erfolgt regelmäßig durch die LGA InterCert.</p> <p>Braugerste und Brauweizen sind Naturprodukte. Damit unterliegen die hier genannten Spezifikationen saisonalen Schwankungen und setzen qualitativ eine entsprechende Ernte voraus. Viele weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.bestmalz.de.</p>

STANDARD-ANALYSENWERTE (die Werte sind ernteabhängig)

Spezifikation	Einheit	Minimum	Maximum
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,99
Löslicher Stickstoff	mg/100g	680	850
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	45,0
Würzefarbe	EBC	2,5	3,5
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0
Diastatische Kraft	WK	250	



PALATIA MALZ GMBH • POSTFACH 10 43 20 • D-69033 HEIDELBERG • GERMANY

T +49 (0)62 21 - 64 66-0 • F +49 (0)62 21 - 64 66-99 • INFO@BESTMALZ.DE • WWW.BESTMALZ.DE