



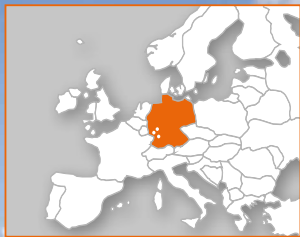
BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

BEST Malze

Das Beste im Bier





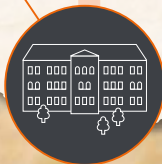
WALLERTHEIM
PRODUKTION / LOGISTIK



KREIMBACH-KAULBACH
PRODUKTION



HEIDELBERG
VERWALTUNG



BESTMALZ

DAS PROFIL

Palatia Malz GmbH ist ein traditionelles deutsches Familienunternehmen, das seine Produkte in Deutschland und international unter der Marke „BESTMALZ“ verkauft. Die Gesellschaft hat ihren Ursprung in einer Mehlmühle, die 1899 gegründet und 1904 zu einer Mälzerei umgebaut wurde. Seitdem stellen die Mälzereien des familiengeführten Unternehmens Spitzenprodukte aus Braugerste, Weizen und anderen Getreidearten her, die auf dem erweiterten Heimatmarkt und im Ausland auf Anerkennung und großes Kaufinteresse stoßen.

BEHEIMATET IM HERZEN DER NATUR

Zum Stammwerk in Kreimbach-Kaulbach bei Kaiserslautern kam in den 1980er-Jahren die zweite Mälzerei in Wallertheim bei Mainz hinzu. Die Verwaltung ist in Heidelberg beheimatet. In den beiden Werken, die inmitten bester deutscher Anbauregionen für Braugerste liegen, verarbeiten wir zurzeit knapp 90.000 Tonnen Gerste und andere Getreidearten.

UNSERE PRODUKTE

Unsere Produktpalette umfasst mehr als 50 Basis- und Spezialmalze. Sorgsames Über-

wachen der Weichgrade, geduldiges Keimenlassen, sanftes Abdarren und besonders schonendes Rösten: Das sind die Merkmale hervorragender und zeitgemäßer Malzherstellung von BESTMALZ.

SICHERE UND NACHHALTIGE PRODUKTION

Wir überwachen unsere zertifizierten Herstellungsprozesse und verfolgen ein ressourcensparendes Energiemanagement. Ebenso selbstverständlich sind für uns die ständige Weiterentwicklung unserer prozessbegleitenden Qualitätssicherung und unseres innerbetrieblichen Dokumentationswesens.

UNSERE PHILOSOPHIE

Als mittelständisches Familienunternehmen wirtschaften und planen wir langfristig und nachhaltig. Einen großen Teil unserer Gewinne reinvestieren wir ins Unternehmen. Forschung und Produktentwicklung betreiben wir systematisch im Rahmen eines zukunftsorientierten Unternehmenswachstums. Mit BESTer Qualität im deutschen und internationalen Wettbewerb heute und in Zukunft zu überzeugen – das ist der Leitgedanke unseres Handelns!



BESTMALZ

DIE QUALITÄT

BESTMALZ ist im Inland und auf den internationalen Märkten eine Qualitätsmarke. Wir verbürgen uns für die Qualität unserer Produkte, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Ob bei der Auswahl der Rohstoffe, der mit ihrer natürlichen Beschaffenheit einhergehenden Produktion, der bedarfsgerechten Verpackung oder dem langfristig orientierten Umgang mit Kunden und Handelspartnern – Qualität ist für uns oberstes Gebot!

QUALITÄT HAT VIELE FACETTEN

Wir wirken aktiv in Fachgremien mit und verarbeiten ausschließlich völlig einwandfreie Ware – das ist die Grundlage für unsere Malze. Durch unsere langjährigen und vertrauensvollen Lieferbeziehungen können wir uns auf ein Netzwerk verlassen, in dem nur die allerbesten Rohstoffe zur Herstellung von BEST Malzen zum Einsatz kommen. Die von uns verarbeitete Gerste stammt überwiegend aus deutschem Anbau. Wir setzen auf Nachhaltigkeit und unterstützen unsere Partner in der heimischen Landwirtschaft und im Handel.

QUALITÄT NUTZT

HOCHMODERNE TECHNIK

Unser natürlicher Vorteil ist die Lage der Produktionsstätten im Herzen der Natur. Jede einzelne Sorte ist von unvergleichlicher Echtheit. Auch in Verpackung und Logistik setzen wir auf Qualität: Staub- und fremdkörperfreies Malz wird in hochmodernen Absackanlagen verpackt. Die vollautomatische Palettierung und ein lückenloses Beladungs- und Mengenkontrollsystem garantieren unseren Kunden und Handelspartnern, dass wir genau das liefern, was diese bestellt haben.

QUALITÄT BRAUCHT MENSCHEN

Alle Teammitglieder sind Profis, die in ihren jeweiligen Bereichen Spitzenleistungen vollbringen. Der Wunsch nach absoluter Kundenzufriedenheit und persönlicher Entwicklung sind unser Antrieb. Fachliche Trainings zur Weiterbildung gepaart mit ständiger Lernbereitschaft garantieren, dass die Einzelnen und das Ganze flexibel und aufnahmefähig bleiben. Ständige Weiterentwicklung ist bei uns eine weitere maßgebliche Konstante neben höchstmöglicher Qualität.

BASISMALZE

08 - 17



SPEZIALMALZE

18 - 27



CRAFTMALZE

28 - 31



RÖSTMALZE

32 - 37



FUNKTIONELLE MALZE

38 - 45



ANDERE GETREIDEARTEN

46 - 53



- 10 BEST HEIDELBERGER**
- 11 BEST PILSENER MALZ**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 12 BEST PALE ALE**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 13 BEST WIENER**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 14 BEST MÜNCHNER**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 15 BEST MÜNCHNER DUNKEL**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 16 BEST MELANOIDIN LIGHT**
- 17 BEST MELANOIDIN**

- 20 BEST CARAMEL® PILS**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 21 BEST CARAMEL® HELL**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 22 BEST CARAMEL® AROMA**
- 23 BEST CARAMEL® AMBER**
- 24 BEST CARAMEL® MUNICH I**
- 25 BEST CARAMEL® MUNICH II**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 26 BEST CARAMEL® MUNICH III**

- 30 BEST RED X®**
- 31 BEST SPECIAL X®**

- 34 BEST BISCUIT**
- 35 BEST CHOCOLATE**
- 36 BEST RÖSTMALZ**
- 37 BEST RÖSTMALZ EXTRA**

- 40 BEST RÖSTGERSTE**
- 41 BEST SPITZMALZ**
- 42 BEST SAUERMALZ**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 43 BEST RAUCHMALZ**
- 44 BEST PEATED**

- 48 BEST HEIDELBERGER WEIZENMALZ**
- 49 BEST WEIZENMALZ**, auch in Bio-Qualität erhältlich
- 50 BEST WEIZENMALZ DUNKEL**
- 51 BEST DINKELMALZ**
- 52 BEST ROGGENMALZ**
- 53 BEST HAFERMALZ**

SERVICE

Unsere Vertriebspartner im In- und Ausland sind bestens geschult und äußerst erfahren bezüglich Einsatz und Verarbeitung unserer BEST Malze. Schnelle Verfügbarkeit der Produkte beim Endkunden ist für uns ein Muss. Wir arbeiten im Team und stehen unseren Kunden in allen Teilen der Welt rund um die Uhr zur Verfügung. Für weitere Informationen und Kontaktadressen wenden Sie sich bitte an **www.bestmalz.de**.



BESTMALZ BASISMALZE

Basismalze · Spezialmalze · Craftmalze · Röstmalze · Funktionelle Malze · Andere Getreidearten



Sie sind das Fundament: Vom sehr hellen BEST Heidelberger bis zum dunklen BEST Melanoidin bieten unsere Basismalze eine große Bandbreite für abwechslungsreiche Biere. Sie können in den meisten Fällen zu 100 Prozent in der Schüttung eingesetzt werden und sind überwiegend in Bio-Qualität verfügbar. Wie alle unsere Malze werden sie langsam vermälzt und schonend getrocknet, sind hierdurch reich an Enzymen und haben hervorragende Verarbeitungseigenschaften. Aus regionalen Rohstoffen verbunden mit Sorgfalt in der Herstellung schaffen wir die Basis für Ihre Biere.



BEST HEIDELBERGER



GETREIDE „CRISPY“*

Basismalz für alle hellen Biere, für helle Premium-Pilsener und Pilsener Biere, helle Märzenbiere, helle Leichtbiere, als enzymstarke und helle Basis für alle Biere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	80,5	
Extraktdifferenz EBC	‰		2,0
Viskosität (8,6%)	mPa.s		1,60
Mürbigkeit	‰	81,0	
Ganzglasigkeit	‰		2,5
Eiweiß wfr.	‰	9,0	11,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	610	750
Eiweißlösungsgrad	‰	36,0	43,0
Würzefarbe	EBC		2,9
	L		1,5
pH Kongreßwürze		5,7	6,1
Sortierung > 2,5 mm	‰	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
β-Glucan (65 °C)			350,0

BEST Heidelberg ist ein Malz aus speziellen, zweizeiligen Braugerstensorten, die weniger stark zur Farbbildung während des Mälzungsprozesses neigen. BEST Heidelberg eignet sich vor allem für die Herstellung von besonders hellen Bieren. Das Malz liegt im Eiweißgehalt meist etwas niedriger als ein klassisches Pilsener Malz der entsprechenden Kampagne, bringt dafür aber hohe Extraktwerte und eine sehr aktive Enzymatik mit. Der Einsatz von BEST Heidelberg entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU **100 %**

EBC **bis 2,9**

* Aroma / Geschmack der Malzsorte

Basismalze · Spezialmalze · Craftmalze · Röstmalze · Funktionelle Malze · Andere Getreidearten



BEST PILSENER MALZ



GETREIDE „CRISPY“

Basismalz für alle Biere, Premium-Pilsener und Pilsener Biere, Export, Kölsch, Lager, Helles, Leichtbiere, Basismalz für annähernd alle Spezialbiere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	80,5	
Extraktdifferenz EBC	‰		2,0
Viskosität (8,6 ‰)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	‰	81,0	
Ganzglasigkeit	‰		2,5
Eiweiß wfr.	‰	9,0	11,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	610	780
Eiweißlösungsgrad	‰	36,0	45,0
Würzefarbe	EBC	3,0	4,9
	L	1,6	2,3
pH Kongreßwürze		5,7	6,1
Sortierung > 2,5 mm	‰	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
ß-Glucan (65 °C)			350,0

Das enzymstarke und extraktreiche BEST Pilsener Malz ist *das* Grundmalz, allein oder kombiniert, für alle Arten von außergewöhnlichen und wohlschmeckenden Bieren. Auch mit hohen Spezialmalzanteilen in der Schüttung bietet dieses Malz die ideale Grundlage für eine optimale Verarbeitung in der Produktion und daraus resultierend die Basis für beste Spitzenbiere aller Art. Der Einsatz von BEST Pilsener Malz entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

100 %

EBC

3,0 - 4,9



BEST PALE ALE



GETREIDE



MALZ

Für Pale Ale, Kölsch, Pilsener Biere sowie alle anderen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	80,5	
Extraktdifferenz EBC	%		2,0
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	%	81,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,0	11,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	610	780
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	45,0
Würzefarbe	EBC	5,0	7,0
	L	2,3	3,1
pH Kongreßwürze		5,7	6,1
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
β-Glucan (65 °C)			350,0

BEST Pale Ale eignet sich bestens als Grundlage für zahlreiche Varianten der angelsächsischen Ales und vieler anderer Biere, bei denen eine vollere goldgelbe Farbe und ein spritziger, aber auch vollmundigerer Geschmack erwünscht ist. Der Einsatz von BEST Pale Ale entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

100 %

EBC

5,0 - 7,0



BEST WIENER



MALZ



HONIG

Für Export, Märzen, Porter sowie alle anderen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	80,5	
Extraktdifferenz EBC	‰		2,0
Viskosität (8,6%)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	‰	81,0	
Ganzglasigkeit	‰		2,5
Eiweiß wfr.	‰		12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	650	800
Eiweißlösungsgrad	‰	37,0	45,0
Würzefarbe	EBC	8,0	10,0
	L	3,5	4,2
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung > 2,5 mm	‰	90,0	
Diastatische Kraft	WK	250,0	
β-Glucan (65 °C)			350,0

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. Der Einsatz von BEST Wiener entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU **100 %**

EBC **8,0 - 10,0**



BEST MÜNCHNER



MALZ



BROT

Basismalz für alle dunklen Biere, Export, Märzen, Alt, Weizenbiere, Bock und Starkbiere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	80,5	
Extraktdifferenz EBC	‰		2,5
Viskosität (8,6 ‰)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	‰	78,0	
Ganzglasigkeit	‰		2,5
Eiweiß wfr.	‰	9,0	12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	650	800
Eiweißlösungsgrad	‰	36,0	47,0
Würzefarbe	EBC	11	20
	L	4,6	8,0
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung > 2,5 mm	‰	90,0	
Diastatische Kraft	WK	230,0	
β-Glucan (65 °C)			350,0

Das BEST Münchner verstärkt auf angenehme Weise den vollmundigen, malzigen Geschmack in bernsteinfarbenen bis dunklen Bieren. Schon mit niedrigen Schüttungsanteilen wird eine typische malzige Note im Bier erreicht. BEST Münchner eignet sich damit perfekt dazu, Bieren mit sehr hohen Vergärungsgraden mehr Körper zu verleihen. Aufgrund des tendenziell höheren Eiweißgehalts verbessern sich mit zunehmendem Schüttungsanteil auch die Schaumwerte der damit gebrauten Biere. Der Einsatz von BEST Münchner entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

100 ‰

EBC

11 - 20



BEST MÜNCHNER DUNKEL



MALZ



HONIG

Basismalz für alle dunklen Biere, Märzen, Alt, Bock, Starkbiere sowie alle anderen dunklen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	‰		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	80,0	
Extraktdifferenz EBC	‰		2,5
Viskosität (8,6 ‰)	mPa·s		1,60
Mürbigkeit	‰	78,0	
Ganzglasigkeit	‰		2,5
Eiweiß wfr.	‰	9,0	12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	650	800
Eiweißlösungsgrad	‰		47,0
Würzefarbe	EBC	21	35
	L	8,4	13,7
pH Kongreßwürze		5,4	5,9
Sortierung > 2,5 mm	‰	90,0	
Diastatische Kraft	WK	230,0	
β-Glucan (65 °C)			350,0

Das BEST Münchner Dunkel führt zu intensiven vollmundigen Bieren mit betont malzigem Körper und einer leuchtend dunklen Farbe. Das spezielle Mälzungsverfahren führt dabei zu hohen Lösungsgraden ohne Verlust der positiven sensorischen Eigenschaften des Malzes. Das enzymreiche Malz lässt sich auch in hohen Schüttungsanteilen problemlos und ohne Abstriche verarbeiten, meist durch die Reduzierung der Maischarbeit im unteren Temperaturbereich. Der Einsatz von BEST Münchner Dunkel entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU 100 %

EBC 21 - 35



BEST MELANOIDIN LIGHT



MALZ



BROMBEERE



PFLAUME

Für dunkle und rostrote Biere, Alt, Märzen, Bock, Weizenbiere sowie viele andere Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	40	60
	L	16	23
pH Kongreßwürze		5,0	5,8
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	

BEST Melanoidin Light ist ein Malz, das sich durch einen hohen Gehalt an aroma- und farbintensiven Maillard-Verbindungen, den sogenannten Melanoidinen, auszeichnet. Diese verleihen dem Bier zusätzlich zu einer rostroten Farbe einen besonderen Geschmack und einen trockenen, vollmundigen Charakter. Melanoidine können sich positiv auf die Haltbarkeit des Bieres auswirken. Da das Malz einen hohen Anteil an Enzymen aufweist, können auch hier problemlos hohe Schüttungsanteile gefahren werden. Der Einsatz von BEST Melanoidin Light entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

70 %

EBC

40 - 60



BEST MELANOIDIN



BROMBEERE



KIRSCH

Für dunkle und rostrote Biere, Alt, Märzen, Bock, Weizenbiere sowie alle anderen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	61	80
	L	23	31
pH Kongreßwürze		5,0	5,8
Sortierung > 2,5 mm	%	90,0	

BEST Melanoidin enthält im Vergleich zu BEST Melanoidin Light noch deutlich mehr an aroma- und farbgebenden Melanoidinverbindungen, die sich in einem intensiveren Mälzungsverfahren gebildet haben. Das Malz ist damit eine hervorragende Grundlage für alle besonders kräftigen, trocken-vollmundigen und dunkel-roten bis kastanienroten Biere. Sensorisch stärker ausgeprägt als beim BEST Melanoidin Light sind auch die fruchtigen Aromen, die an Trockenobst erinnern. Der Einsatz von BEST Melanoidin entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

50 %

EBC

61 - 80



BESTMALZ SPEZIALMALZE

Basismalze · **Spezialmalze** · Craftmalze · Röstmalze · Funktionelle Malze · Andere Getreidearten



Experimentierfreudige Brauer brauchen spezielles Malz: Für Biere jenseits des Mainstreams haben wir Malze mit besonderen Eigenschaften im Programm. Der magische Vierklang aus Farbe, Aroma, Inhaltsstoffen und Verarbeitungseigenschaften ist wie bei allen BEST Malzen harmonisch. Sorgfältig entwickelt und mit Ruhe gemälzt, verleihen sie Ihren Bierkreationen eine eigene, handwerkliche Note. Vom Hellen bis zum Porter: Mit einem BEST Spezialmalz gelingt es.



BEST CARAMEL® PILS



HONIG



FEIGE

Für Pilsener, Helles, Lager, Kölsch, Export, Weizenbiere, Leichtbiere, alkoholreduzierte Biere, alle hellen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	75,0	
Eiweiß wfr.	‰		12,0
Würzefarbe	EBC	3,0	7,0
	L	1,6	3,1
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Pils ist das hellste aller BEST Caramel®-Malze und damit vor allem geeignet, den Bieren zu mehr Vollmundigkeit zu verhelfen, ohne dabei deren Farbe zu erhöhen. Sensorisch führt der Einsatz von BEST Caramel® Pils zu einer süßlichen, an Honig erinnernden Geschmackskomponente im Bier, da die enthaltenen zuckerähnlichen Karamell-Verbindungen von der Hefe nicht mehr vergoren werden können. Das Produkt kann auch zu einer Verbesserung der Schaumhaltbarkeit und einer längeren Geschmacksstabilität führen. Der Einsatz von BEST Caramel® Pils entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

50 %

EBC

3,0 - 7,0



BEST CARAMEL® HELL



HONIG



KARAMELL/TOFFEE

Für Helles, Märzen, Weizenbiere, Leichtbiere, alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere, alle goldenen bis bernsteinfarbenen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN

MIN MAX

Wassergehalt	‰		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	75,0	
Eiweiß wfr.	‰		12,0
Würzefarbe	EBC	20	40
	L	8,0	16
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Hell verstärkt das typisch karamellige Malzaroma des Bieres und führt zu einer Vollmundigkeit, die an Honig und Sahnekaramell erinnert. Die Bierfarbe verschiebt sich je nach Schüttungsanteil in Richtung goldgelb bis bernsteinfarben, auch die Schaumstabilität und die Geschmacksstabilität werden erhöht. Genau wie beim BEST Caramel® Pils sind ausschließlich beste zweizeilige Sommerbraugersten und das schonende BEST Karamellisierungsverfahren Basis für dieses hervorragende Spezialmalz. Der Einsatz von BEST Caramel® Hell entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

50 %

EBC

20 - 40



BEST CARAMEL® AROMA



KARAMELL/TOFFEE



Für Weizenbiere, Bock, Alt, Porter, bernsteinfarbene und dunklere Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	75,0	
Eiweiß wfr.	‰		12,0
Würzefarbe	EBC	41	60
	L	16	23
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Aroma bringt in steigendem Maße kräftige malzaromatische und „karamellige“ Geschmacksnoten ins Bier, die auch zu einer entsprechend dunkleren Bierfarbe führen. Sensorisch verschiebt sich das Profil von Honig und hellen Sahnekaramellnoten in Richtung von dunklem, kräftigem Karamell mit ersten Mandel- und Nussnoten. Das Malz ist nach wie vor hervorragend zu verarbeiten, so dass auch hier hohe Anteile in der Schüttung gefahren werden können und darüber hinaus ein positiver Einfluss auf den Schaum erzielt wird. Der Einsatz von BEST Caramel® Aroma entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

50 %

EBC

41 - 60



BEST CARAMEL® AMBER



DATTELN



BISKUIT

Für Märzen, Weizenbiere, Bock, Amber Ale, Amber Lager, bernsteinfarbene und dunkle Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	61	80
	L	23	31
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Amber führt im Vergleich zu BEST Caramel® Hell und BEST Caramel® Aroma zu ausgeprägteren nussig-süßlichen Karamellnoten und zu entsprechend der Würzefarbe dunkleren Bieren. Dieses Malz eignet sich vor allem für alle kräftig-vollmundigen und aroma-intensiven Biere, bei denen im Trunk viel Malzkörper erwünscht ist. Der Einsatz von BEST Caramel® Amber entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

50 %

EBC

61 - 80



BEST CARAMEL® MUNICH I



DATTELN



MANDELN

Für Altbier, Märzen, Weizenbiere, Bock sowie alle dunklen Bierspezialitäten.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Würzefarbe	EBC	81	100
	L	31	38
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich I ist das hellste Karamellmalz der BEST Caramel®-Munich-Reihe. Das Malzaroma verändert sich mit zunehmender Farbtiefe der Produkte deutlich von karamellig-süßlich in Richtung nussig, an Mandeln und leicht röstig an Brotkruste erinnernd. Mit der BEST Caramel® Munich-Reihe lassen sich bereits durch geringe Schütungsanteile herrlich satte und dunkle Farben im Bier erzeugen. Durch das besondere BEST Karamellisierungsverfahren wird auch hier eine sehr gleichmäßige Karamellbildung im Korn erreicht, ein Plus für eine gute Verarbeitbarkeit im Brauprozess und angenehme Aromaprofile der fertigen Biere. Der Einsatz von BEST Caramel® Munich I entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

50 %

EBC

81 - 100



BEST CARAMEL® MUNICH II



GEBRANNTES
MANDELN



BROT

Für Märzen, Weizenbiere, Bock sowie alle dunklen Spezialbiere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	75,0	
Eiweiß wfr.	‰		12,0
Würzefarbe	EBC	110	130
	L	42	49
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich II liegt mit 110–130 EBC etwas höher in der Farbe als das BEST Caramel® Munich I. Neben der dunkleren Farbe nehmen auch die an Mandel und Brotkruste erinnernden Aromakomponenten zu. Dem Malz ist eine dezent röstige Note bereits zu eigen. Bei den Malzen der BEST Caramel® Munich-Reihe sind eine gute Verarbeitbarkeit im Brauprozess und angenehme Aromaprofile der fertigen Biere garantiert. Der Einsatz von BEST Caramel® Munich II entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

50 %

EBC

110 - 130



BEST CARAMEL® MUNICH III



GEBRANNTES
MANDELN



BROT

Für Märzen, Weizenbiere, Bock sowie alle kräftig dunklen Spezialbiere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	75,0	
Eiweiß wfr.	‰		12,0
Würzefarbe	EBC	131	200
	L	50	76
pH Kongreßwürze		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich III ist das dunkelste Karamellmalz aus der BEST Caramel® Munich-Reihe. Mit diesem Malz können bereits durch geringe Schüttungsanteile kräftige dunkle Biere und alle Arten von dunklen Spezialbieren erzeugt werden, bei denen Wert auf einen vollen, runden Geschmack gelegt wird, der an getoastetes Brot und Brotkruste erinnert. Die angenehm röstigen Aromakomponenten des Malzes werden im Bier je nach Schüttungsanteil bereits deutlich wahrgenommen. Der Einsatz von BEST Caramel® Munich III entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

40 ‰

EBC

131 - 200





BESTMALZ CRAFTMALZE

Basismalze · Spezialmalze · **Craftmalze** · Röstmalze · Funktionelle Malze · Andere Getreidearten



Von Brauern für Brauer entwickelt: Unsere beiden Craftmalze BEST Red X® und BEST Special X® entfalten ihr hohes Craft-Potenzial mit viel Aroma, Farbe und Geschmack. Dabei sind sie einfach in der Anwendung und erzeugen verlässliche Ergebnisse. BEST Craftmalze unterstützen Sie zuverlässig bei der Umsetzung Ihrer Bierideen und sind in einigen Regionen bereits zum „Renner“ geworden.



BEST RED X®



MARACUJA



SHERRY

Basismalz für alle roten und rötlichen Biere, für Amber-Biere, rötliche Weizenbiere, rötliche Altbiere, rote Ales, rotstichige Dunkelbiere und viele andere mehr.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	79,0	
Mürbigkeit	%	76,0	
Ganzglasigkeit	%		2,5
Eiweiß wfr.	%		12,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g		750
Würzefarbe	EBC	28	32
	L	11	13
pH Kongreßwürze		5,4	6,1
Diastatische Kraft	WK	200,0	

BEST Red X® ist malzseitig mittlerweile zum Synonym für Biere mit rötlicher Farbe geworden. Es kann zu 100 % in der Malzschüttung eingesetzt werden und ist damit ohne den Zusatz weiterer Malze anwendungsfertig. BEST Red X® stellt bei höchstmöglicher Prozesssicherheit und optimaler Verarbeitbarkeit sicher, dass reproduzierbar glanzfeine Biere mit intensiv roten Farben gebraut werden können. Das Malz wurde hierbei für ein P12-Bier konzipiert. Für stärkere Biere sollte aufgrund des höheren Stammwürzegehalts anteilig etwas BEST Pilsener Malz zur Schüttung zugegeben werden, um wieder in den Rotbereich zu gelangen. Der Einsatz von BEST Red X® entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

100 %

EBC

28- 32



BEST SPECIAL X®



DÖRROBST



SCHOKOLADE

Für Altbier, Bock, Schwarzbier, Malzbiere, belgische Biere wie Abbey- und Trappistenbiere, englische Biere wie Amberbiere, Dark Ales, Porters und Stouts sowie als Zutat für alle Craftbiere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Würzefarbe	EBC	300	400
	L	115	150
pH Kongreßwürze			5,8

BEST Special X® ist ein dunkles Karamellmalz, das einer kurzen Röstung unterzogen wurde. Hierdurch entwickelt sich ein sehr intensives, außergewöhnliches Geschmacksprofil. Bei einer Einsatzmenge von max. 20 % erreicht man bei einem P12-Bier eine leuchtend kastanienrote bis kastanienbraune Farbe. Das Malz eignet sich auch in niedrigen Schüttungsanteilen hervorragend zur Unterstützung des Gesamtkörpers von dunklen Bieren und macht das Geschmackserlebnis vielseitiger und interessanter. Nach unserer Überzeugung sollte jeder Brauer, der auf der Suche nach neuen Bierideen ist, von den vielfältigen Spielmöglichkeiten dieser besonderen Malzspezialität Gebrauch machen. Der Einsatz von BEST Special X® entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

20 %

EBC

300 - 400



BESTMALZ RÖSTMALZE

Basismalze · Spezialmalze · Craftmalze · **Röstmalze** · Funktionelle Malze · Andere Getreidearten



Für die Dunklen: BEST Röstmalze garantieren dunkle Bierfarben und spannende Röstaromen. Durch die kleinen Produktionschargen können wir Farben gezielter einstellen. Der schonende Röstvorgang reduziert nachweislich die für die adstringierende Bittere verantwortlichen Pyrazine. Die intensiven Noten von Schokolade bis Espresso verleihen Ihren dunklen Bieren einen sehr besonderen Charakter.



BEST BISCUIT



BROT



BISKUIT

Für alle Spezialbiere, Belgische Abbey Biere, Porter,
Englische und dunkle Ales

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Protein, wfr.	%		12,5
Würzefarbe	EBC	45	55
	L	17,4	21,2

BEST Biscuit Malz verleiht dem Bier ein intensives süßes Malzaroma, das an frischgebackenes Brot und Biskuit erinnert. Es kombiniert ausgeprägte Röstaromen mit einer hellen Farbe. Dieser Goldschimmer passt perfekt zu zahlreichen Biersorten und verleiht ihnen das gewisse Etwas. BEST Biscuit Malz entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

20 %

EBC

45 - 55



BEST CHOCOLATE



SCHOKOLADE

Für alle Biere zur Farbintensivierung, für Schwarzbiere, Bock, Alt, Starkbiere, Porter, Braunbiere, Stouts, braune Ales sowie alle anderen dunklen bis schwarzen Bierspezialitäten mit milder Röst- oder Kaffeenote.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	75,0	
Würzefarbe	EBC*	800	1.000
	L	300	380

* Abweichung $\pm 10\%$

BEST Chocolate ist der ideale Einstieg in die Möglichkeiten der röstaromabetonten Biere. Das Malz wird aus Grün- oder Darrmalz bester Braugersten in speziellen und besonders schonenden Röstverfahren hergestellt. Durch diese schonende Röstung werden auffallend bittere Geschmacksnoten weitestgehend vermieden, was sich auch durch die im Vergleich sehr niedrigen Pyrazinwerte analytisch darstellen lässt. Dies führt dazu, dass mit BEST Chocolate auch sehr angenehme dunkle bis schwarze Biere mit Schüttungsanteilen von bis zu 10 % eingebraut werden können, ohne dass diese Biere eine bittere Adstringenz entwickeln. Der Schaum des Bieres bleibt hell. Der Einsatz von BEST Chocolate entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU



10 %

EBC



800 - 1.000



BEST RÖSTMALZ



KAKAO



KAFFEE

Für alle Biere zur Farbintensivierung, für Schwarzbiere, Bock, Alt, Starkbiere, Porter sowie alle anderen sehr dunklen bis schwarzen Bierspezialitäten mit Röst- oder Kaffeernote.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	65,0	
Würzefarbe	EBC*	1.100	1.200
	L	415	450

* Abweichung $\pm 10\%$

BIS ZU



EBC



BEST Röstmalz ist im Vergleich zum BEST Chocolate intensiver geröstet und bestens geeignet für sehr dunkle bis schwarze Biere, die eine angenehme Röstnote haben sollen. Je nach Einsatzmenge erreicht man im Bier Geschmacksprofile von Bitterschokolade und mildem bis starkem Kaffee. Trotz des intensiveren Röstvorgangs werden durch die schonende Verfahrensweise adstringierende, unangenehm bittere Geschmacksnoten vermieden. Dies zeigt sich in vergleichsweise niedrigen Pyrazingehalten. Auch der Schaum bleibt unverändert hell. BEST Röstmalz entspricht den Anforderungen des Reinheitsgebots.



BEST RÖSTMALZ eXtra



BROT



KAFFEE

Für alle Biere zur Farbintensivierung, für Schwarzbiere, Bock, Alt, Starkbiere, Porter sowie alle anderen sehr dunklen bis tief schwarzen Bierspezialitäten mit intensiver Röstnote.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	65,0	
Würzefarbe	EBC*	1.300	1.400
	L	490	529

* Abweichung $\pm 10\%$

BEST Röstmalz eXtra ist das dunkelste Malz aus der BEST Röstmalz-Reihe. Das intensive Röstverfahren erzeugt Farb- und Aromakomponenten, die dem Bier je nach Einsatzmenge eine schwarze bis tiefschwarze Farbe und eine Note von schwarzem Kaffee oder starkem Espresso verleihen. Auch BEST Röstmalz eXtra führt nicht zu einer dunklen Verfärbung des Bierschaums und entspricht vollständig den Anforderungen des Reinheitsgebots.

BIS ZU

5 %

EBC

1.300 - 1.400



BESTMALZ

FUNKTIONELLE MALZE

Basismalze · Spezialmalze · Craftmalze · Röstmalze · **Funktionelle Malze** · Andere Getreidearten



Besserer Schaum, Rauch- oder Torf-Aroma: Dafür gibt es unsere funktionellen Malze und Getreide. Sie ändern durch ihre funktionellen, chemischen und physikalischen Eigenschaften die Zusammensetzung der Würze und somit auch Geschmack, Textur und Schaum Ihrer Bierkreation. Einige Beispiele: BEST Spitzmalz optimiert den Schaum, BEST Sauermalz den pH-Wert in der Maische. BEST Rauchmalz und BEST Peated eignen sich für Biere mit rauchiger Note – und sogar für die Herstellung von Whisky.



BEST RÖSTGERSTE



Unverzichtbar für die typischen dunklen und bitteren Stoutbiere (irischer und schottischer Brauart) sowie zur Farb- und Aromaintensivierung von Schwarzbieren, dunklen Bieren, dunklen Bockbieren, Altbieren, Starkbieren, dunklen Ales, Porter und vielen anderen mehr.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		5,5
Würzefarbe	EBC	1.200	1.400
	L	450	529
pH Kongreßwürze		5,6	6,1

BEST Röstgerste verleiht dem Bier eine charakteristisch dunkle Farbtiefe. Es ergänzt je nach Schüttungsanteil das Geschmacksprofil des Bieres durch intensive Rötnoten und Bitteraromen, die an starken schwarzen Kaffee oder italienischen Espresso erinnern. Die Schaumstabilität des Bieres wird darüber hinaus signifikant verbessert. Der Einsatz von BEST Röstgerste zur Bierherstellung entspricht nicht dem Reinheitsgebot.

BIS ZU **5 %**

EBC **1.200 - 1.400**



BEST SPITZMALZ



SPRITZIGKEIT

Für alle Biere zur Optimierung der Schaumstabilität.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	%		4,9
Extrakt Feinschrot wfr.	%	50,0	
Eiweiß wfr.	%		12,0
Eiweißlösungsgrad	%		34,0
Würzefarbe	EBC	2,0	3,0
	L	1,2	1,6
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Spitzmalz wird als Besonderheit unter den Spezialmalzen zeitweise oder stetig im Maischprozess eingesetzt. Dem knapp gelösten Gerstenmalz ist im Vergleich zu einem Pilsener Malz sehr viel hochmolekulares Eiweiß zu eigen, weshalb es sich zur Kompensation von sehr hoch gelösten Malzen und zur Verbesserung des Schaumes eignet. Das Malz besitzt besonders viele sogenannte malzeigene Starterenzyme. Diese tragen entscheidend zur Verbesserung der Stoffumsetzungen in der Stärke und damit zur Erhöhung der Ausbeute bei. Durch die helle Farbe ist mit dem Einsatz von BEST Spitzmalz keinerlei Zufärbung gegeben. Der Einsatz von BEST Spitzmalz entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU



EBC





BEST SAUERMALZ



STACHELBEERE



ZITRONE

Für alle Biere zur Optimierung des pH-Wertes in der Maische.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		8,0
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	76,0	
Eiweiß wfr.	‰		12,0
Würzefarbe	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	3,5
pH Kongreßwürze		3,5	4,5
Säuregrad	‰	40	50

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. Der Einsatz von BEST Sauermalz entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

5 ‰

EBC

3,0 - 8,0



BEST RAUCHMALZ



RAUCH



SCHINKEN

Basismalz für alle Biere mit rauchiger Note sowie für Export, Weizenbiere, Porter, Bock und Destillate (Whisky).

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	77,0	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,5	13,0
Würzefarbe	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	3,5
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Rauchmalz wird über Buchenholz aus dem fränkischen Jura geräuchert und gibt dem Bier den typischen Geschmack, der an Rauchschnitten und Lagerfeuer erinnert. Das Malz eignet sich hervorragend sowohl zur Bier- als auch zur Whiskyherstellung. Die Intensität des erreichten Rauchgeschmacks hängt sehr stark von der jeweiligen Einsatzmenge ab. Bei Ersteinsatz empfehlen wir 10 % Anteil in der Schüttung, der je nach persönlicher Vorliebe bis auf 100 % erhöht werden kann. Bei der jeweiligen Einsatzmenge sollte berücksichtigt werden, dass sich das komplette Raucharoma meist erst nach der Gärung und Lagerung voll entfaltet. Der Einsatz von BEST Rauchmalz entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

100 %

EBC

3,0 - 8,0



BEST PEATED

Nur für die Destillerie



RAUCH



TORF



HOLZ

Für Biere mit rauchiger Note sowie für Export, Weizenbiere, Porter, Bock und Destillate (Whisky).

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	78,0	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Eiweiß wfr.	%	9,5	13,0
Würzefarbe	EBC	3,0	8,0
	L	1,7	3,6
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Diastatische Kraft	WK	250,0	
Phenole	ppm	35	45

BEST Peated ist über Torffeuer (peat) mit dem besten verfügbaren Torf geräuchert. Der Rauch verleiht ein stark rauchiges Phenol Aroma, das sich im Malzaroma widerspiegelt. Brauer können das Malz bis zu 100 % in der Malzschüttung verwenden. Je nach Zusammensetzung und Intensität in der Schüttung werden ein leichtes bis intensives Torfaroma und ein erdiger Geschmack erzeugt. Hergestellt aus Qualitätssommergerste. Der Einsatz von BEST Peated entspricht den Vorgaben des Reinheitsgebots.

BIS ZU

100 %

EBC

3,0 - 8,0





BESTMALZ

ANDERE GETREIDEARTEN



Es muss nicht immer Gerste sein: Malze aus anderen Getreidesorten erweitern die vorhandene Biervielfalt und verändern die Biertextur. Ihre Spezialbiere werden noch einzigartiger – wenn etwa aus einem IPA ein Roggen-IPA wird, bringt das eine interessante Getreide-Note ins Bier. Hafer erzeugt ein weiches Mundgefühl und Dinkel hat dank seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften eine lange Historie in der Brauerei. Der Einsatz dieser Malze entspricht nicht dem deutschen Reinheitsgebot.



BEST HEIDELBERGER WEIZENMALZ



ZITRONE



NELKE

Für helle Weizenbiere, helle obergärige Biere, helle alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
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
Eiweiß wfr.	%		13,0
Würzefarbe	EBC	2,5	3,5
	L	1,4	1,8
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Heidelberg Weizenmalz ist ein besonders helles Weizenmalz und betont die spritzige Frische und den typischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. BEST Heidelberg Weizenmalz wird ausschließlich aus qualitativ hochwertigen und ausgesuchten Brauweizensorten hergestellt, die während des Mälzungsprozesses nur begrenzt zur Zufärbung neigen. Der Eiweißgehalt ist dabei rohstoffbedingt etwas moderater als bei BEST Weizenmalz.

BIS ZU

60 %

EBC

2,5 - 3,5



BEST WEIZENMALZ



MARACUJA



NELKE

Basismalz für alle Weizenbiere, obergärigen Biere, Kölsch, für alkoholreduzierte sowie alkoholfreie Biere und viele andere mehr.

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	%		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	%	82,0	
Extraktdifferenz EBC	%		2,5
Viskosität (8,6%)	mPa.s		1,99
Eiweiß wfr.	%		13,5
Löslicher Stickstoff	mg/100g	680	850
Eiweißlösungsgrad	%	36,0	46,0
Würzefarbe	EBC	3,5	6,0
	L	1,8	2,7
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	%		2,0
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Weizenmalz betont die spritzige Frische und den typischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. Es wird ausschließlich aus qualitativ hochwertigem Brauweizen hergestellt. Durch den höheren Eiweißgehalt im Vergleich zu einem Pilsener Malz eignet sich BEST Weizenmalz neben dem Einsatz in typischen Weizenbieren auch zur Erhöhung der Vollmundigkeit und zur Verbesserung des Schaumes in allen Arten von obergärigen Bierspezialitäten. Die auf den Rohstoff abgestimmte Mälzungs-technologie garantiert eine hervorragende Verarbeitbarkeit.

BIS ZU

60 %

EBC

3,5 - 6,0



BEST WEIZENMALZ DUNKEL



ZITRONE



NELKE

Für dunkle Weizenbiere, dunkle obergärige Biere, dunkle alkohol-reduzierte Biere sowie alkoholfreie Biere und viele andere mehr.

SPEZIFIKATIONEN		MIN	MAX
Wassergehalt	‰		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	82,0	
Extraktdifferenz EBC	‰		2,5
Viskosität (8,6 ‰)	mPa·s		1,95
Eiweiß wfr.	‰		14,0
Löslicher Stickstoff	mg/100g	680	850
Eiweißlösungsgrad	‰	37,0	47,0
Würzefarbe	EBC	16	20
	L	6,5	8,0
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	‰		2,0
Diastatische Kraft	WK	250,0	

BEST Weizenmalz Dunkel ist die dunkle oder „Münchner Variante“ des BEST Weizenmalzes. Es eignet sich für den Einsatz in spritzigen, bernsteinfarbenen und dunklen Weizenbieren sowie in obergärigen Bierspezialitäten. Durch das intensivere Mälzungsverfahren erreicht man mit BEST Weizenmalz Dunkel einen volleren, malzigeren Körper im Bier in Verbindung mit satteren leuchtenden Farben. Das Aromaprofil wird dabei im Vergleich zu einem Gerstenmalz vergleichbarer Farbe etwas intensiver fruchtig bis blumig, der Schaum verbessert sich durch feine Poren und längere Haltbarkeit.

BIS ZU

60 ‰

EBC

16 - 20



BEST DINKELMALZ



STACHELBEERE



ZITRONE

Für alle Dinkelbiere, für andere obergärige Biere, Mehrkornbiere und zur Verbesserung von Schaum- und Trübungsstabilität.

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	‰		5,5
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	82,0	
Extraktdifferenz EBC	‰		3,0
Viskosität (8,6 ‰)	mPa·s		1,95
Eiweiß wfr.	‰		14,0
Eiweißlösungsgrad	‰	33,0	44,0
Würzefarbe	EBC	3,5	6,0
	L	1,8	2,7
pH Kongreßwürze		5,6	6,1
Sortierung < 2,2 mm	‰		2,0

BEST Dinkelmalz wird für die Herstellung der typischen kräftig-obergärigen Dinkelbiere benötigt. Dem Dinkel als Urgetreide werden zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben, weshalb er schon das Lieblingsgetreide der mittelalterlichen Vorreiterin der Gesundheitsbewegung Hildegard von Bingen war. Dementsprechend gilt auch das Dinkelbier als äußerst bekömmlich und gesund. Da Dinkel nur in wenigen süddeutschen Regionen angebaut und weiterverarbeitet werden kann, ist BEST Dinkelmalz eine einzigartige Spezialität.

BIS ZU

60 ‰

EBC

3,5 - 6,0



BEST ROGGENMALZ



Für Roggenbier, Roggen-IPA/Rye-IPA, Mehrkornbiere
und obergärige Biere.

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	‰		5,0
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	84,9	
Würzefarbe	EBC	5	10
	L	2,3	4,2

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.

BIS ZU

50 %

EBC

5 - 10



BEST HAFERMALZ



NUSS



HAFERFLOCKEN

Für Haferbier, Hafer-IPA/Oatmeal-IPA, Oatmeal Stout,
dunkle Biere und Winterbiere

SPEZIFIKATIONEN		MIN MAX	
Wassergehalt	‰		4,4
Extrakt Feinschrot wfr.	‰	79,3	
Eiweiß wfr.	‰		16,1
Würzefarbe	EBC	3	8
	L	1,6	3,5

BEST Hafermalz wird aus unbespelztem Nackthafer hergestellt. Der Hafer sorgt für ein samtiges Mundgefühl, das bei höheren Schüttungsanteilen nicht nur leicht nussige, hafertypische, sondern auch fruchtige Aromen und eine stabile Trübung mit sich bringt. Durch den erhöhten Fettanteil im Getreide wird die Schaumstabilität leicht beeinflusst, der geringere Stärkeanteil führt zu geringeren Extraktgehalten. Hafermalz ist reich an Folaten, Vitamin B6 und Vitamin E.

BIS ZU

50 ‰

EBC

3 - 8

BESTMALZ

DIE ECKDATEN

HERKUNFT UND BEZUG

Alle BESTMALZ-Produkte werden in Deutschland hergestellt. Sie können entweder direkt bei uns oder über unsere internationalen Vertriebspartner bezogen werden. Unter www.bestmalz.de finden Sie Informationen über autorisierte BESTMALZ-Händler weltweit.

VERPACKUNG

Sie haben die Wahl zwischen losem Malz und abgesackter Ware im Container oder auf Palette. Klingeinde gibt es mit 25 kg/55 Pfund oder 50 kg/110 Pfund. Big Bags (FIBC) befüllen wir mit 500 bis 1.000 kg.

LAGERUNG

Bei Beachtung und Gewährleistung der erforderlichen Lagerbedingungen (max. 20 °C, max. 35 % Luftfeuchte) behalten unsere Markenprodukte ihre hervorragenden Eigenschaften für mindestens 24 Monate.

ZERTIFIZIERUNG

Wir haben die folgenden Zertifizierungen erfolgreich absolviert und schulen unsere Mitarbeiter regelmäßig in deren Einhaltung und Beachtung: DIN-EN-ISO 9001:2015 inkl. HACCP System; DIN-EN-ISO 50001:2011. Alle Zertifikate werden regelmäßig erneuert. Außerdem führen wir Zertifikate in den Bereichen Koscher, Futtermittel (QS) und EU-Bio.

QUALITÄTSSICHERUNG

Palatia Malz GmbH arbeitet nach den Vorgaben des deutschen Reinheitsgebots. Wir verzichten auf genveränderte Rohstoffe und halten alle relevanten lebensmittelrechtlichen und sonstigen gesetzlichen Vorgaben ein. BESTMALZ steht auch für Arbeitssicherheit und Unfallverhütung in den Betriebsstätten. Unsere Laboranalytik sichert Wareneingang und -ausgang vollständig ab und kontrolliert Rohstoffe regelmäßig hinsichtlich der Einhaltung gesetzlicher Grenzwerte. Dazu nutzen wir das Schadstoffmonitoringsystem der SGS in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Mälzerbund. Nachhaltigkeit hat für uns einen hohen Stellenwert und wir und unsere Zulieferer arbeiten nach ökologischen Gesichtspunkten.

NATURPRODUKTE

Gerste, Weizen und alle anderen Getreidesorten sind Naturprodukte. Sie gedeihen in der Natur und werden ausschließlich mit schonenden, naturnahen Verfahren veredelt. Als seit über 100 Jahren tätiger Qualitätshersteller halten wir vereinbarte Spezifikationen ein, auch wenn erntebedingte Schwankungen in Farbe, Eiweißgehalt und Verarbeitbarkeit unvermeidlich sind.



www.tuv.com
ID 9108641255

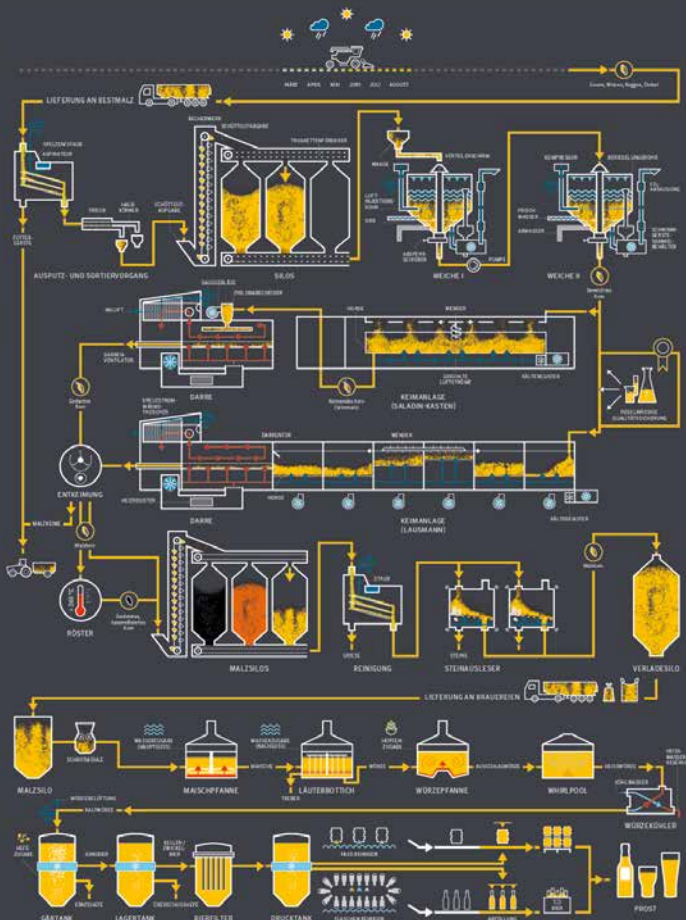
BESTMALZ

Die Kunst des Brauens beginnt mit dem Handwerk des Mälzens

ANBAU

MÄLZUNG

BRAUEN





BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Palatia Malz GmbH

Postfach 10 43 20 · D-69033 Heidelberg

T +49 (0) 6221 64660 · **F** +49 (0) 6221 646699

info@bestmalz.de · www.bestmalz.de