

Malz

Gerstenmalz

R-200.00.001 [2016-03] Probennahme

Sie erfolgt wie bei Gerste angegeben (MEBAK-Methode R-110.00.001 [2016-03]).

R-200.01.730 [2016-03] Handbonitierung

R-200.02.701 [2016-03] Geruch

Gewünschter Zustand: rein, frisch;
je nach Malzsorte mehr oder weniger aromatisch.
Dumpfer oder säuerlicher Geruch lässt auf feuchte, schlechte Lagerung schließen. Nach Rauch soll nur ein absichtlich geräuchertes Malz riechen.

R-200.03.702 [2016-03] Geschmack und Aroma

Gewünschter Zustand: helles Malz: süßlich, mehlig
 dunkles Malz: aromatisch

Brenzlicher, kaffeeartiger Geschmack ist auf zu hohe Abdarrtemperaturen zurückzuführen.

R-200.04.731 [2016-03] Farbe und Glanz

Gewünschter Zustand: einheitlich blass bis semmelgelb. Dunkle Farbe deutet auf zu hohe Abdarrtemperaturen.

Glanz: Scharf poliertes Malz glänzt. Mattgraues, glanzloses Aussehen rührt meist von eisenhaltigem Weichwasser her.

Grüne, schwarze, rote Flecken, besonders im Bereich des Keimlings, in der Bauchfalte oder an der Kornseite, deuten auf Schimmelbefall. Rotviolette Färbungen am Korn geben einen Hinweis auf Fusarienbefall. Hieraus resultieren überlöste Körner und ein inhomogenes Malz. Malze von auffallend heller Farbe können geschwefelt sein. Getigerte Körner kommen von der Verwendung schwefelhaltigen Heizöls beim Darren.

R-200.05.732 [2016-03] Grad der Verunreinigungen (Reinheit)

Malz sollte nicht enthalten:

halbe, zerdrückte, schimmelige Körner, Samen von Unkraut und Fremdge-
treide, Staub, Steine, Spelzentrümmer, Keimlinge.

R-200.06.730 [2016-03] Form und Größe der Körner

siehe Gerste (MEBAK-Methode R-110.19.730 [2016-03])

R-200.07.733 [2016-03] Mykologischer Status

Identifikation roter Körner

Prinzip

Fusarium graminearum und *Fusarium culmorum* stehen im Verdacht, Mitverursacher von primärem (malzverursachtem) Gushing zu sein. Des Weiteren bilden Fusarien Mykotoxine, die nationalen und europäischen Grenzwerten für Getreideprodukte unterliegen. Aktuelle Grenzwerte können

unter www.deutsches-bier.net bzw. info@brauer-bund.de erfragt werden. Die Fusarienarten bilden einen roten Farbstoff, wodurch es zu einer auffälligen Verfärbung des Malzkornes kommen kann. Da neben Fusarien aber auch andere Pilzarten in der Lage sind, rote Pigmente zu produzieren, sollte eine Differenzierung zwischen den roten Körnern vorgenommen werden. Besteht nach der visuellen Betrachtung der Probe der Verdacht eines Fusariumbefalls, sollte dieser durch die bei der Gerste bereits beschriebenen MEBAK-Methoden R-110.16.733 [2016-03] und R-110.17.733 [2016-03] bestätigt werden. Liegt ein Befall mit *Fusarium graminearum* oder *Fusarium culmorum* vor, dann sollten zur Risikoabschätzung der Mykotoxingehalt der Partie untersucht und ein Gushing-Test durchgeführt werden.

Literatur

1. L. Niessen, S. Donhauser, A. Weideneder, E. Geiger, H. Vogel, BWelt 37, 1556, 1991
2. L. Niessen, S. Donhauser, A. Weideneder, E. Geiger, H. Vogel, BWelt 16/17, 702, 1992
3. M. C. Hernández, B. Sacher, W. Back, BWelt 35, 1385, 2000