



Technische Universität München
FZ BLQ Weihenstephan | Alte Akademie 3 | 85354 Freising

Rundschreiben an alle Kunden des BLQ

Weihenstephan, 23. Dezember 2024

Informationen zu Neuerungen in der Malzanalytik ab 1. April 2025

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie in den letzten Jahren vielfach kommuniziert, ist es an der Zeit die Malzanalytik den aktuellen Malzqualitäten anzupassen. Diese Umstellung betrifft alle hellen Malze unter 5 EBC-Farbeeinheiten (siehe Sonderausgabe der BRAUWELT).

Seit 1907 wird auf Basis des Kongressmaisverfahrens die Qualität von Braumalz in verschiedenen Merkmalen analysiert. Der enorme Züchtungsfortschritt brachte Braugerstensorten (Sommer- wie Winterbraugerstensorten) mit immer besseren Lösungseigenschaften auf den Markt. Seit 2012 basiert die Beurteilung neuer Braugerstensorten auf dem isothermen 65 °C- Maischverfahren (ähnlich dem internationalen Labormaischverfahren *Hot Water Extract* – <https://brewup.eu/ebc-analytica/malt/hot-water-extract-of-malt-constant-temperature-mash/4.6.1>).

Somit stellt das Kongressmaisverfahren die Qualitätsmerkmale der aktuellen Sorten (Bewertung der Cytolyse und Proteolyse) nicht mehr zeitgemäß dar und die Differenzierung verschiedener Malzqualitäten ist somit nicht mehr ausreichend gegeben. Verarbeitungsschwierigkeiten lassen sich aus diesem Grund auch nicht immer frühzeitig erkennen.

Unabhängig von der Anwendung des Kongressmaisverfahrens gilt aus wissenschaftlicher Sicht zudem schon lange die Empfehlung, die Analysenmerkmale **Mehl-Schrot-Differenz** und **VZ 45 °C zu eliminieren, da diese beiden Analysen nicht aussagekräftig sind.**

Diesen Schritt möchten wir auch als Analyseninstitut, im Sinne einer optimalen und zeitgemäßen Beratung, gemeinsam mit Ihnen gehen und ab **1. April 2025** umsetzen.

Somit beabsichtigen wir **ab 1. April 2025** die Malzanalytik auf das isotherme 65°C-Maischverfahren umzustellen, **die Merkmale Mehl-Schrot-Differenz sowie die VZ 45 °C werden nicht mehr regulär angeboten.**

Sollten Sie eine Beratung oder Änderungswünsche haben, sind wir dafür natürlich offen und bitten Sie um eine kurze Rückmeldung und ein Beratungsgespräch. Bitte melden Sie sich bei uns, sollten Sie abweichende Analytik benötigen (internationale Kunden). Wir werden dementsprechend auch unsere Analysenpakete ohne weitere Preiserhöhung anpassen und Ihnen bis Mitte Januar 2025 in einem Rundschreiben zur Verfügung stellen.

Sollte es zu Schwierigkeiten bei Ihren Kontrakten kommen, beraten Sie **alle verfügbaren Verbände** und natürlich das Forschungszentrum Weihenstephan BLQ gerne hinsichtlich der Vorgehensweise.

Wir bitten Sie, im Sinne einer zeitgemäßen Analytik und einer guten, individuell angepassten Beratung um die Unterstützung dieses Vorhabens und um eine Kontaktaufnahme bei offenen Fragen. Wir beraten Sie gerne und werden selbstverständlich Ihre Interessen berücksichtigen!

Wir wünschen allen Kunden ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr 2025!

Mit freundlichen Grüßen aus Weihenstephan



Prof. Dr.-Ing. Martina Gastl

Information – Changes in malt analysis from 1st of April 2025

Dear ladies and gentlemen,

as communicated many times in recent years, it is time to adapt malt analysis to the current malt quality level. This change affects all pale malt types below 5 EBC-units (see special edition of BRAUWELT).

Since 1907, the quality of malting barley has been analysed in various malt quality parameters on the basis of the congress mashing procedure. The enormous progress in breeding has brought malting barley varieties (summer and winter malting barley varieties) with improved modification properties and processability into the market. Since 2012, the evaluation of new malting barley varieties has been based on the isothermal 65 °C mashing procedure (similar to the international laboratory mashing procedure *Hot Water Extract* – <https://brewup.eu/ebc-analytica/malt/hot-water-extract-of-malt-constant-temperature-mash/4.6.1>).

As a result, the congress mashing procedure represents the quality characteristics of the current malt varieties (evaluation/differentiation of cytolysis and proteolysis) in an up-to-date manner insufficient. For this reason, problems in processability cannot always be recognised at an early stage.

Regardless of the application of the congress mashing procedure, it has long been recommended from the scientific point of view to eliminate the parameters **extract difference** and **Hartong 45 °C**, as they have no significance and no informative value.

We therefore intend to switch malt analysis to the isothermal 65°C mashing procedure from **1st of April 2025**, and the **extract difference** and **Hartong VZ 45 °C** will no longer be provided on regular basis.

If you have any advice or change requests, we are of course open to this and would ask you for a brief response. Please contact us if you require different analyses (international customers). We will also adjust our analysis packages accordingly without further price increases and provide you additionally new analysis packages by mid of January 2025.

In the interests of modern analysis methods and personalised advice, please support this project and contact us if you have any questions. We look forward to advising you and will of course take your interests into account!

Merry Christmas and a Happy New Year 2025!

Best regards,



Prof. Dr.-Ing. Martina Gastl