

Spezialmalze als Schlüssel zu Biervielfalt und Verkaufserfolg

Artikel vom 29. Oktober 2024

Malz

Die Malzspezialisten [Ireks](#) und Stamag präsentieren auf der [Braubeviale 2024](#) in Halle 1, Stand 108/109, ihre Spezialmalze für Bierspezialitäten, die Gaumen und Herzen der Konsumentinnen und Konsumenten erobern möchten.



Bild: Ireks.

Für Ireks ist Malz der Schlüssel zu Biervielfalt und Verkaufserfolg. Betonte Hopfengaben hätten zwar eine wiederentdeckte Vielfalt von Aromanoten hervorgebracht, doch so wenig wie man einen »Einheitskartoffelbrei« nur durch raffinierte Gewürze zum Degustationsmenü »aufpeppen« könne, so wenig könne man ohne gesunden Bierkörper authentische Bierkreationen brauen. Dieser Bierkörper lebe von einem ausgewogenen Cuvée aus Malzen unterschiedlichsten Charakters, die Braumeister zu einer einzigartigen Geschmackskomposition zusammenführen. Der Spezialmalzhersteller weist darauf hin, dass seine Craft-Malze im Bier eine angenehme Vollmundigkeit sowie eine Erhöhung der Schaumhaltbarkeit bewirken und für zarte bis kräftige Karamell-, Kakao-, und Röstaromen sowie für dezente Malz-, Nuss- und Gebäcknoten sorgen. Mit seinem in über 165 Jahren gewachsenen Know-how rund um Bier, Malz und Getreide ist das Unternehmen in ununterbrochenem Familienbesitz. Eigene Landhandelsbetriebe und gewachsene Verbindungen zu den Landwirten kennzeichnen die Erfahrung vom

Halm bis zum Glas. Die Betriebe verfügen über Qualitätskontrolllabore und Zertifizierungen u. a. nach DIN ISO 9001:2008, FSSC sowie den einschlägigen Bio- und Öko-Richtlinien. Die [Braubeviale](#) findet vom **26. bis 28. November 2024** in Nürnberg statt.

Hersteller aus dieser Kategorie
