Diastasemalze

Artikel vom **16. August 2021**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Diastasemalze können das Enzympotenzial im Mehl und somit die Qualität von Brot und Snack-Spezialitäten auf natürliche Art und Weise verbessern (Bild: Bestmalz).

Die verstärkte Nachfrage aus der Lebensmittelindustrie ist der Grund, warum die Palatia Malz GmbH nun auch Diastasemalze anbietet. Doch was genau ist Diastasemalz und wofür wird es verwendet? Unter dem Begriff Diastasen versteht man eine Gruppe von Enzymen, welche Stärke in Zucker abbauen: die sogenannten Amylasen. Diese kommen im Getreide vor und werden durch die Vermälzung aktiviert und vermehrt. Die diastatische Kraft gibt an, wieviel Stärke in einer bestimmten Zeit von den Amylasen abgebaut wird. Helle Malze haben üblicherweise eine diastatische Kraft von etwa 300 WK (Windisch-Kolbach-Grad). Diastasemalze der Marke Bestmalz liegen bei mindestens 520 WK. Dieser Unterschied macht sich vor allem bei der Verarbeitung von Rohfrucht im Produkt bemerkbar. Dunkle Malze dagegen haben eine diastatische Kraft von ungefähr 150 WK oder weniger, da sie bei höheren Temperaturen gedarrt werden, um die typischen Maillard-Aromen oder Röstnoten zu erhalten.

»Slow malting«-Ansatz

Grundsätzlich verfolgt die Malzproduktion des Unternehmens einen »Slow malting«-Ansatz: Sorgsames Überwachen der Weichgrade, geduldiges Keimenlassen, sanftes Abdarren und je nach Malztyp schonendes Rösten. Diastasemalz hat durch ein besonderes Weich- und Keimverfahren sowie eine sanfte Trocknung ein viel höheres Enzympotenzial als andere Malze. Die hohe Amylaseaktivität ist besonders gut zum Aufschluss und Abbau von Stärke geeignet, wodurch Hefen schneller mit vergärbaren Zuckern versorgt werden. Zudem verbessert Diastasemalz somit die Mehlqualität bei zu geringem Enzympotenzial. Deshalb wird dieses Malz vor allem in der Back- und Lebensmittelindustrie eingesetzt, aber auch in Brennereien. Das mittelständische Familienunternehmen bietet Diastasemalz aus Gerste und aus Weizen an. Diastasegerstenmalz verbessert die Qualität von Brot auf natürliche Art und Weise. Nicht vergärbare Zucker schaffen eine schöne Bräunung der Brotkruste. Das gilt auch für Diastaseweizenmalz. Dieses ist durch seine Eigenschaften zudem für eine Vielzahl von Backwaren bis hin zu Weizen-Snack-Spezialitäten besonders gut geeignet. Die Produktqualität wird laut Angabe des Unternehmens systematisch überwacht. Alle Malzsorten sind als ganzes Korn oder geschrotet in Gebinden ab 25 kg erhältlich. Die Spezifikationen stellt der Hersteller im Internet unter www.bestmalz.de/unsere-malze bereit.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag