



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU PILSEN 2RS TERRA BREW® Afgørdeår 2023

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	80	
Ekstrakt forskel fin-grov	%	1.0	2.5
Urtfarve	EBC(Lov.)		3.5
Efterfarvning	EBC(Lov.)		6.0
Total protein	%		11.8
Opløseligt protein	%	3.5	4.4
Kolbach-indeks	%	35	45
Viskositet	cp		1.6
Beta-glukaner	mg/l		250
pH		5.6	6.0
Sprødhed	%	80	
Glasagtigt	%		2.5
Filtrering		Normal	
Forsukring	Minutes		15
Kalibrering: - over 2,5 mm	%	90	
Kalibrering: - afvist	%		2.0

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!
Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoenanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium
Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB