



*Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken*

## TECHNISCHE FICHE

### CHÂTEAU CARA WHEAT RUBY NATURE\* Oogstjaar 2023

| Parameter            | Eenheid   | Min        | Max        |
|----------------------|-----------|------------|------------|
| Vocht                | %         |            | 8          |
| Extract (droge stof) | %         | 78         |            |
| Wortkleur            | EBC(Lov.) | 40.0(15.5) | 60.0(23.1) |

#### Kenmerken

Certified organic malt. Light brown caramelized wheat malt. Is produced in a roaster from green wheat malt. High caramelization level.

#### Bijzonderheden

Malt Château Cara Wheat Ruby Nature imparts a sweet candy taste with mild notes of almond and biscuit. Adds creaminess and body to finished beer. Malt Château Cara Wheat Ruby Nature is well suited for color adjustment and flavor enrichment. Is used to improve foam and foam retention. This malt has no enzymatic activity.

#### Gebruik

Organic wheat beers, white, Red Ale, Belgian Witbier, light beers, beers with low or no alcohol. Recommended max. proportion: up to 30% of the mix

#### Opslag- en bewaartijd

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

#### Verpakking

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.



Certificeringsinstantie: CERTISYS Av.de l'Esclime, Schermlaan 85, B-1150 Brussel, België, [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu). De biologische mout die wij u hebben geleverd, wordt geproduceerd door Castle Malting (Malterie du Château), naar behoren gemachtigd, zoals bevestigd door het CERTISYS-certificaat dat u ter beschikking staat. GECERTIFICEERD DOOR BE BIO 01.

#### IMPORTANT

All onze mouten zijn 100% traceerbaar van Gerstveld door alle stappen van het moutproces tot aan de levering.

We passen hiervoor reglementering EC/178/2002 van de EU toe en respecteren deze op gebied van traceerbaarheid.

Al onze mouten zijn geproduceerd volgens het traditionele 9 dagen proces, een solide garantie voor hoge omzetting van het graan en de beste kwaliteit qua mout.

Geen enkele van onze mouten bevat GMO's zoals gedefinieerd in de Europese Verordening (EG) Nr. 1829/2003, Dit betekend dat al onze mouten gegarandeerd GMO vrij zijn.

Al onze mouten worden gefabriceerd met een stricte opvolging van de internationaal geaccepteerde HACCP regels (Hazard Analyses of Critical Control Points) die momenteel in gebruik zijn en de ISO 22000 Voedsel veiligheidsregels.

Al onze mouten beantwoorden aan de EU en internationale regels betreffende de maximaal toegelaten resten van pesticiden, herbiciden, fungiciden, insecticiden, als ook sporen van mycotoxines en nitrosamines.

Al onze mouten worden vervoerd door GMP-gecertificeerde transporteurs.

U kan het resultaat van de analyse zien die op uw geleverde mout is uitgevoerd en ook direct afdrukken van onze website [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

---

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(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://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