



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU PILSEN 6RW
Oogstjaar 2019

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		4.5
Extract (droge basis)	%	80.0	
Extract verschil fijn-grof	%	1.0	2.2
Wort kleur	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
Postkleuring	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
Total proteïnes	%		11.5
Oplosbare proteïnes	%	3.8	4.5
Kolbach index	%	36.0	45.0
Hartong 45°	%	35.0	43.0
Viscositeit	cp		1.59
Bêta-glucanases	mg/l		220
pH		5.6	6.0
Diastatisch vermogen	WK	300	
Broosheid	%	83.0	
Glazigheid (hele granen)	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
Filtratie			Normaal
Versuikeringstijd	Minuten		10
Klaarheid van het wort			Helder
Calibratie: - boven 2,5 mm	%	90.0	
Calibratie: - geweigerd	%		2.0

Kenmerken

De lichtst gekleurde Belgische mout, afgeëest tot 80 – 85°C.

Bijzonderheden

Dit mout is uiterst licht van kleur, zeer goed gemodificeerd en makkelijk in te maischen. Onze Château Pilsen mout heeft een uitgesproken zachte moutsmak, een basismout met groot diastatisch vermogen.

Gebruik

Alle biertypes. Tot 50% van het beslag.

Opslag- en bewaartijd

De mout dient gestockeerd in een propere, frisse en droge ruimte (<22°C; <35%RH). Voor het beste

resultaat raden we u aan het geschrote mout binnen de 3 maand en de niet geschrote granen binnen de 24 maand na productie te verbruiken.

Verpakking

De leveringen van onze mout gebeuren in zakken van 25kg, 50kg, Big Bags van 400 tot 1250kg. Paletten met plasticfilm overtrek van 800kg (zakken van 50kg), 1000kg (zakken van 25kg) en tot 1250kg (Big Bag). Al deze verpakkingen in 20' en 40' voor export.

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 richtlijn 2001/18/EC, 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 pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, 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

Hoofdzetel: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium Mouterij: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com geregistreerd Tournai 79754; BTW: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB