



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU CARA BLOND® Erntejahr 2015

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		8.5
Extrakt (wasserfrei)	%	78.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	17 (6.9)	24 (9.6)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		11.5
Verzuckerung	Minutes		Normal

Merkmale

Es ist eine helle, belgische Karamellmalzsorte. Hohe Keimungstemperatur. Geschmacksverarbeitung bei Temperatur bis zu 220°C, intensives Aroma.

Eigenschaften

Château Cara Blond® verleiht ein mildes karamellsüßes Aroma, gibt eine goldene Farbe. Eine hervorragende Eigenschaft von allen Karamellmalzsorten ist die Glasigkeit. Der glasige Mehlkörper erzeugt die gewünschten nicht vergärbaren Komponenten, die den Karamellmalzsorten die Fähigkeit geben, die Vollmundigkeit, Schaumhaltbarkeit und Standfestigkeit zu verbessern.

Einsatz

Helle Lagers, helle Ales, Alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere, Weissbiere. Bis zu 30%.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg). Alle Verpackungsarten– in 20' oder 40' Exportcontainer.

WICHTIG

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, das bedeutet, dass unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte).

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fungiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

Die Analysedaten unserer Malze, die wir Ihnen gesendet haben, sind auch auf unserer Internetseite in Druckform verfügbar www.castlemalting.com