



*Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken*

## TECHNISCHE FICHE

### CHÂTEAU MELANO LIGHT Oogstjaar 2023

| Parameter            | Eenheid   | Min         | Max         |
|----------------------|-----------|-------------|-------------|
| Vocht                | %         |             | 4.5         |
| Extract (droge stof) | %         | 78.0        |             |
| Wortkleur            | EBC(Lov.) | 36.0 (14.1) | 44.0 (17.1) |
| pH                   |           |             | 6.0         |

#### Kenmerken

Belgische Melanoïde mout. Bijzonder kiemproces. Wordt op een speciale manier geroosterd tot 130°C. Tijdens het langzaam eesten drijft men de temperatuur op, hierdoor vormen zich melanoïdes.

#### Bijzonderheden

Zeer aromatisch met een intensieve moutsmak. Geeft volmondigheid, stabiliseert de smaak en verrijkt het bier met een afgeronde mooie rode kleur. Verhoogt de body van het bier. Deze mout wordt vaak ook "Turbo Munich" genoemd.

#### Gebruik

Amberkleurige en donkere bieren, Scotch ales, amber ales, rode bieren. Tot 20% 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 18-24 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 Verordening (EG) Nr. 1829/2003, Dit betekent 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 mycotoxinen 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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium

