



*Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken*

## TECHNISCHE FICHE

### CHÂTEAU BUCKWHEAT Oogstjaar 2021

| Parameter            | Eenheid   | Min       | Max        |
|----------------------|-----------|-----------|------------|
| Vocht                | %         |           | 5.0        |
| Extract (droge stof) | %         | 66.0      |            |
| Wortkleur            | EBC(Lov.) | 4.0 (2.1) | 15.0 (6.2) |
| Totaal proteïne      | %         |           | 11.0       |

#### Kenmerken

Gemouten van een pseudo-graan kan Château Boekweit gebruikt worden om een glutenvrij bier te brouwen. Château Boekweit mout kan sporen bevatten van andere gemoute granen met gluten.

#### Bijzonderheden

Château Boekweit is gebruikt in de productie van glutenvrij bier. Voegt een specifieke noten e moutige smaak toe aan uw bier. Het kan ook in speciaalbieren gebruikt worden om een rijker diepere toon te geven. n.b. Boekweit heeft geen diastatisch vermogen.

#### Gebruik

Tot 40% van de samenstelling.

#### 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 12 maand na productie te verbruiken.

#### Verpakking

De leveringen van onze mout gebeuren in zakken van 25kg. Paletten met plasticfilm overtrek van 800kg (zakken van 25kg). 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 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](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  
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB