Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU CHIT WHEAT NATURE MALT FLAKES® (WEIZENSPITZMALZFLOCKEN BIO)
Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		10.0
Extrakt (wasserfrei)	%	77.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	5 (2.4)	9 (3.9)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		12.0

Merkmale

Gepresste Bio-Weizenmalzkörner - leicht gedarrte Malzsorte aus geweichtem Bio-Weizen, der sehr kurze Zeit gekeimt hat.

Eigenschaften

Château Chit Wheat Malt Flakes behalten viele Eigenschaften des rohen Weizens bei und werden zur Verbesserung der Schaumstabilität und zum Ausgleich von Malz mit einer hohen Löslichkeit eingesetzt. Diese Flocken verleihen dem Bier ein herbes körniges Aroma und werden vorwiegend für Starkbiere, "Stouts" verwendet. Dieses Malz verbessert die Schaumbildung und -stabilität.

Einsatz

Für alle Biersorten. Bis zu 25%.

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 12 Monaten nach der Produktion. Unsachgemäße Lagerung von Malzen kann zu Geschmack- und Aromaänderungen führen.

Verpackung

Bags 25kg

CERTISYS Zertifizierungsorganisation: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussel, Belgien, www.certisys.eu. Das BIO-Malz, das wir Ihnen geliefert haben, wurde von Castle Malting (Malterie du Château) hergestellt, ordnungsgemäß autorisiert , bestätigt durch das CERTISYS-Zertifikat, das Ihnen zur Verfügung gestellt wird. Zertifiziert von BE BIO 01.

BITTE BEACHTEN SIE:

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) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

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

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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB