



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU WHEAT BLANC NATURE (HVEDEMALT) Afgørdeår 2019

| Parameter | Enhed | Min | Max |
|----------------------|-----------|-----|----------|
| Fugtighed | % | | 5.5 |
| Ekstrakt (tør basis) | % | 84 | |
| Urtfarve | EBC(Lov.) | | 5.5(2.6) |
| Total protein | % | | 14.0 |
| Opløseligt protein | % | 4.5 | 5.5 |
| Viskositet | cp | | 1.9 |
| pH | | 5.8 | 6.1 |

Egenskaber

Organic wheat malt. Kilned at up to 80 - 85°C.

Karakteristika

Enhances the peculiar taste of wheat organic beers. Château Wheat Blanc Nature malt is essential in making wheat organic beers but is also used in barley malt-based organic beers (3–5%) thanks to its protein level that gives the beer a fuller mouthfeel and enhanced head stability.

Usage

Organic wheat beers, white, light beers, beers with low or no alcohol. Recommended max. proportion: up to 35% of the mix

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores maltyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores maltyper er garanteret fri for GMO;
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!
Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

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