Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU RAW OAT (HAFER)
Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		14
Extrakt (wasserfrei)	%	80	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	4 (2.1)	7 (3.2)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		14

Merkmale

Dieses nicht gemälzte Getreide sollte behutsam als Zusatz gegeben werden, der viele Vorteile bieten kann.

Eigenschaften

Roher Hafer verleiht dem Bier dank seines hohen Gehalts an Beta-Glucanen einen volleren Körper und ein cremig-seidiges Mundgefühl. Roher Hafer liefert der Würze viel nicht vergärbaren Zucker, was zu einer hohen Endstammwürze und damit zu lieblicheren, weicheren Aromen im Bier führt. Rohhafer wird in der Regel separat eingemaischt, bevor er der Hauptmaische zugesetzt wird. Er könnte aber auch direkt in Kombination mit Château Pilsen 6-row verwendet werden, um die durch den Hafer eingeführte Viskosität auszugleichen und mehr Proteine einzubringen, die zur Schaumbildung beitragen.

Einsatz

Jede Biersorte, bei der die Kombination der oben genannten Eigenschaften gewünscht ist. Ein Beispiel sind hopfige Session-Biere. Bis zu 30% der Rezeptur.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (<22°C) und trockenen Ort (<35RH%) 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.

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

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